lo Scalco di Gio. Rossetti

LIBRO DELLO SCALCO DI CESARE EVITASCANDALO.

Quale insegna quest'honorato seruitio



IN ROMA.

Appresso Carlo Vullietti. MDCIX.

Con licenza de Superiori.

Imprimatur si videbitur Reuerendiss. P. Mag. Sacri Palatij Apostol.

Cæsar Fidelis Vicesg.

Imprimatur Fr. Angelus Brixius Socius Reuerendiss. P. Magistri Sacri Palatij Apostolici.

ALL'ILLVSTRISSIMO
ET REVERENDISS. SIG.
IL SIGNOR
CARD. BVRGHESE.

HAuend'io alli meſi paſſati (Illuſtrisſimo, e Reuerendisſimo Signore) in ſegno di deuotione, dedicato il mio Dialogo del Maeſtro di caſa, all'Illuſtrisſimi, & Eccellentisſimi SS. li Signori Franceſco, & Gio: Battiſta Burgheſi fratelli di Noſtro Signore Paolo Papa V. e Zij di V.S. Illuſtrisſima, e Reuerendisſima: e douendo à preghiere d'amici, e commandamento de molti miei padroni, laſſar dare alla ſtampa l'altri doi miei libretti di Scalco, e Trinciante, fatti nell'età mia giouenile

le in tempo otioſo; mi è parſo bene dedicarli à V.S. Illuſtrisſima, e Reuerendiſſ. eſſendo conueniente che tutte le mie fatiche ſiano raccommandate all' Illuſtriſs. & Eccellentiſs. caſa Burgheſe; nō già perche queſt'opere ſiano degne venir alle mani de così alti perſonaggi; mà perche ſotto tal patrocinio gli ſia portato qualche riſpetto, come in ſegno di gratitudine, e deuotione gli li dedico, & anco (che lo doueuo dir prima) per eſſer vno dell'infimi ſeruitori di N. S. che piaccia à S.D.M. donargli longa vita, asſieme con V.S. Illuſtriſs. & Reuerendiſs. e tutta ſua caſa. Queſto di primo di Febraro. 1609.

Di V.S. Illuſtriſſima, & Reuerendisſima

Humilisſimo ſeruitore

Ceſare Euitaſcandalo, ſcudiero di N.S.

CESARE EVITASCANDALO
AL LETTORE

PErche nel mio Dialogo del Mastro di casa dato alla stampa à questi anni passati 1598. e dopò con molt'aggionta restampato nel 1606. parlando in quello del offitio dello Scalco, feci mentione di questo presente libretto fatto da me, insieme con le 4. giornate del Trenciante, per fuggir l'otio nell'anni 1576. & 77. essẽdo in Venetia mentre vi durò la peste: molt'amici, & anco padroni me hanno fatto instanza, ch'io li douessi dar'in luce: mà perche n'hò tenuto poco conto, & uscitomi dalle mani molte volte, & anco perche in tal professione molti hanno scritto, ci sono andato lentamente; pure essendomi venuta opportuna occasione, ho voluto dargli sodisfatione: e perche se bene molti ne hanno trattato, non però hanno detto molte cose necessarie sapersi da vno Scalco: hauendo quelli solo scritto del modo del cocinare, e con molte liste ordinato vn mangiare, ò dirò banchetto: che vna persona nuoua da questi non potrà cauarne scienza necessaria per questo seruitio; perche vna cosa appartiene di saper al Cuoco; e dell'altra restarà confuso in ordinare, ne saprà quanto si debba fare. E però io con questo mio (dirò discorso,) hò voluto più presto insegnare a chi non sà questa professione; e di persona nuoua farlo buono Scalco, che di farmi conoscere ch'io so far questo seruitio; e da questo s'imparerà con ragione di far le liste per qual si voglia occasione, e da ordinare al Cuoco quanto deue operare nel suo seruitio: e perche ad alcuno parerà che sia superfluo, in replicare molte cose, che nel mio Dialogo del Maestro di casa, parlando dello Scalco, e Trenciante habbia dette; nondimeno m'è parso conueniente, e bene che trattando questi libri di tali officij debba di nuouo dire delle qualità d'essi, e di molte, e molt'altre circostanze necessarie, appartenente à quest'honorati seruitij, come leggendoli n'hauerete sodisfatione. Viuete felice, &c.

TAVOLA
DE' CAPITOLI.

Mo-

TAVOLA DE' CAPITOLI.


CESARE EVITASCANDALO ROMANO

PEr far cognoscer l'autorità dello Scalco, è necessario far sapere come sia nominato da diuerse lingue, & nationi; che da quelle si cóprenderà quanta ne deue hauere; Però à questo nome gli si dice in latino Architiclinus, (nome Greco,) che significa soprastante del triclinio, qual è luogo doue si mangia; & però lo Scalco deue soprastare, è padrone, comanda,& deue far ch'altri non s'ingerisca nel conuito, ò tauola.

In lingua,& da la nation Spagnuola,è nominato Mastro sala, nome simile al Architiclino,come che habbia potestà,& che sia capo della sala, qual è luoco doue per l'ordinario si magnia.

In Franzese questo nome di Scalco, se dice Metre d'utel,che in lingua Italiana significa,Mastro di casa;& questo nel generale;se bene il Principe, ò altri del sangue, liquali si serueno di molti, che sono nominati gentilhuomini seruenti, & questi serueno alla tauola; & questo Metre d'utel, è detto Maestro di casa nel generale;& non senza proposito, perche quest'offitio di Scalco è tanto congionto con quello, che l'vno può far l'altro, & con ragione da li Franzesi gli vien dato tal nome,douendo, & potendo comandare à molti officiali di casa.

In Tedesco gli si dice Cocol maister, che vuol dir in lingua nostra Cuoco mastro, perche essendoli necessario comandare alla cocina, è forza che sappia fare, & comporre tutte le viuande ch'egli vuole siano fatte per la tauola; essendo che l'honore dello Scalco, consiste in ordinare molte viuande, & diuerse;che molto male stà quello Scalco,che si rimette al Cuoco,& lo lascia fare quello che gli piace,& pare; perche questo tale non saria Scalco,ma solo serueria per far portare, & mettere in tauola le viuande, che gli si conueniria il nome di Dapifero; che del offitio dello Scalco questo è il manco seruitio: perche gli è necessario sapere che cosa è,& di che è fatta quella viuāda che pone in tauola,acciò sappia rispōdere,se fusse dimandato se'l condimēto brusco è fatto con agresto,aceto,ò sugo di melangolo,ò altro; & essendo dolce,se con zuccaro, ò miele; & di molte altre particolarità che gli conuerrà dar conto;che'l suo Signore non saprà cosi presto conoscere; come saria anco à dire,se fusse tordo,ò merlo; se vitella mongana,ò camporeccia; se beccafichi,ò altri vccelletti,e di molti altri vccellami,ò carnaggi,cosi saluatici,come domestici:& però egli deue esser padrone del ordine della cocina, & bisogna, che più presto lo Scalco insegni al Cuoco, che questo habbia à dire à quello, ò insegnarli quello che hà da dire. Dunque quello che vuol esercitar questa honoratissima professione gli conuien hauer studiato con lunga prattica, le cose della cocina, & essersi dilettato di vedere, & intendere di quanto appartiene à vn buon Cuoco,acciò possa bene ordinare; & esser buono, & perfetto Scalco.

Di quanto grado sia l'offitio di Scalco. Cap. I I.

L'Offitio di Scalco nella corte, si può quasi dire sia il primo, perche le'l Segretario, Maestro di casa, ò Maestro di camera paieno maggiori; l'vno per hauer li negotij, & secreti del suo Signore in mano; & l'altro il carico di tutta l'entrata, & della famiglia; & il Maestro di camera ancora per esser continuo assistente alla persona del Principe; nondimeno l'offitio di Scalco pare sia de piu importanza, che qual sia delli tre sopradetti, per che in questo è confidato l'honore, & tiene la vita del suo Signore in mano; hor se più importante faccenda hà lo Scalco à le mani, che li tre sopradetti, questo doueria esser maggior di quelli, liquali deueno sopra ogni cosa amarlo Scalco, & pregarlo per interesse loro, gli sia raccomandata la vita del loro Signore, qual è posta, & confidata nelle sue mani.

Di quanta importanza sia l'offitio di Scalco. Cap. I I I.

NOn poca gratia riceue vn seruitore dal suo Signore quando gli commette l'officio di Scalcaria, & de qui si comprende che habbia molta confidenza in esso, dandogli la vita, & honore, in suo potere. Deue mantenergli l'honore nel far che la sua tauola sia honoreuole, & ben fornita de viuande secondo li tempi, & qualità delli conuitati, & far ben trattar la famiglia de' forastieri (ancor che questo sia carico del Maestro di casa) per che questi seruitori sono quelli che promoueno la buona fama, & la cattiua. Et deue con ogni ingegno conseruarlo sano, col conoscer la sua natura, & complessione, & secondo quella dargli cibi conuenienti; Et quello che più importa guardar con ogn vigilanza che non sia insidiato con veneno, Quest'offitio è tanto congionto con l'offitio di Maestro di casa, che in qual che luogo se puo esercitar l'vno, & l'altro, quando vi sia però chi tenga conto dell'entrata, come Computista, ò Thesauriero. Et si come lo Scalco deue hauer buona cura à la vita del suo Signore, & essergli fedele, cosi il medemo Signore deue anche egli amarlo con fatti, dandogli buona prouisione, & talmente acomodarlo, che non habbia bisogno d'alcuno, acciò possa resistere alla necessità, la qual potria facilmente macular la fedeltà.

Le qualità che deue hauer lo Scalco Cap. I I I I.

ESsendo quest'offitio di Scalco il maggiore che sia nella corte, è necessario che sia nato nobile, ò per dir meglio che habbia nobili costumi, che se bene vno sarà nobilmente nato, & che non habbia bel procedere, & nobil trattare, non gli si conuiene quest'honorato seruitio; Et la persona che l'esercitarà, deue essere di bella presenza, & più tosto alta, che bassa. per che se questo sarà piccolo, oltre che non è veduto tra gli altri, non potrà commodamente seruire alla tauola nel ponere, & leuar le viuande, & massime à quelle doue sono sedie à torno, & però deue esser alto, accio possa dominare da ogni banda la tauola. Lo Scalco che seruirà Principe Ecclesiastico, saria bene

bene vestisse di lungo; & seruendo laici, di cappa curta, honoratamente & di negro, & più tosto da huomo reposato, che da giouane, & non con vna cappetta, che non gli cuopre il gippone, nè con pennacchi al cappello, nè banda à trauerso la persona, che questo habbito è più tosto da soldato, che da Scalco, douendo egli vestir grauemente come l'officio ricerca. Hà da esser netto delle mani, senza che vi sia vna minima sporcitia, ne di rogna, ò di altro acciò non facci schifo al suo Signore, & li conuien hauere tutte le dita, & non esser stroppiato d'alcun'd'esse. L'età sua dourà non esser sbarbato, ne decrepito, da li trenta, fino li cinquantacinque anni, è età perfettissima, per che porta seco grauità, & può durare à la fatiga. Hà da esser amabile, cortese, & piaceuole con ogni persona, & più d'ogni altra con quelli di casa, farsi amare co'l modo di proceder, retto, & sincero, vsar cortesia in fatti, & in parole, non sdegnarsi prattricar con tutti, & non esser furioso nel comandare à suoi officiali, ne ad altra persona.

Quali Officiali deueno esser eletti da lo Scalco. Cap. V.

E Necessario che tre Officiali stiano sotto l'obedienza de lo Scalco, & nel officio loro debbano obedirlo, perche senza questi, tal officio non si potria esercitar come se richiede; quali sono il Cuoco, Credentiero, & Spenditore; & però questi deueno esser presi al seruitio da lui, & sopra essi è necessario habbia autorità suprema, così de porli, come leuarli; & in questo in particolare s'hà da osseruare; Che inãzi che si facci elettione d'alcuno d'essi, sia benissimo informato, & da più d'vna persona; così delle qualità, come della sufficienza del loro seruitio, della fedeltà, & buona vita loro: & che non siano persone scandalose, acciò che non se n'habbia rechiamo dal Maestro di casa, ò dal suo Signore; & in modo alcuno non s'accetti persona contro il suo gusto, per sodisfare à quel suo amico, ò quel altro suo padrone, perche questi tali non reusciranno, che se bene saranno sufficienti nel loro seruitio, hauendogli poi qualche rispetto per la persona che l'hauerà dato, ò raccomandato, s'anderà tollerando qualche loro imperfettione, & essi impoltronendo, & per ciò mancando del loro seruitio, vn giorno potria succedere qualche vergogna; & però nel pigliare vno di questi tre officiali, non si deue fidare, ne à compiacenza d'alcuno, se prima non se n'hauerà l'animo sodisfatto per le buone informationi.

Qualità che si deueno ricercare nel Cuoco; & quanto gli si hà da ordinare. Cap. VI.

DE la professione de cocina bisogna saperne assai, & quanto più se ne sa più se ne va imparando: E però è necessario (se lo Scalco desidera farsi honore) che ne habbia vn prattico, & però nel eleggerlo apri ben gli occhi, & siane bene informato, si delle cose de cocina, come anco dipasticceria, & de ogni altra cosa appartente à questo seruitio. Sia netto delle mani senza

 rogna

Imprimatur si videbitur Reuerendiss. P. Mag. Sacri Palatij Apostol.

Cæsar Fidelis Vicesg.

Imprimatur Fr. Angelus Brixius Socius Reuerendiss. P. Magistri Sacri Palatij Apostolici.

ALL'ILLVSTRISSIMO
ET REVERENDISS. SIG.
IL SIGNOR
CARD. BVRGHESE.

HAuend'io alli meſi paſſati (Illuſtriſſimo, e Reuerendiſſimo Signore) in ſegno di deuotione, dedicato il mio Dialogo del Maeſtro di caſa, all'Illuſtriſſimi, & Eccellentiſſimi SS. li Signori Franceſco, & Gio: Battiſta Burgheſi fratelli di Noſtro Signore Paolo Papa V. e Zij di V.S. Illuſtriſſima, e Reuerendiſſima: e douendo à preghiere d'amici, e commandamento de molti miei padroni, laſſar dare alla ſtampa l'altri doi miei libretti di Scalco, e Trinciante, fatti nell'età mia giouenile

le in tempo otioſo; mi è parſo bene dedicarli à V.S. Illuſtrisſima, e Reuerendiſſ. eſſendo conueniente che tutte le mie fatiche ſiano raccommandate all' Illuſtriſs. & Eccellentiſs. caſa Burgheſe; nõ già perche queſt'opere ſiano degne venir alle mani de così alti perſonaggi; mà perche ſotto tal patrocinio gli ſia portato qualche riſpetto, come in ſegno di gratitudine, e deuotione gli li dedico, & anco (che lo doueuo dir prima) per eſſer vno dell'infimi ſeruitori di N. S. che piaccia à S.D.M. donargli longa vita, asſieme con V.S. Illuſtriſs. & Reuerendiſs. e tutta ſua caſa. Queſto di primo di Febraro. 1609.

Di V.S. Illuſtriſſima, & Reuerendisſima

Humilisſimo ſeruitore

Ceſare Euitaſcandalo, ſcudiero di N.S.

CESARE EVITASCANDALO
AL LETTORE

PErche nel mio Dialogo del Maestro di casa dato alla stampa à questi anni passati 1598. e dopò con molt'aggionta restampato nel 1606. parlando in quello del offitio dello Scalco, feci mentione di questo presente libretto fatto da me, insieme con le 4. giornate del Trenciante, per fuggir l'otio nell'anni 1576. & 77. essẽdo in Venetia mentre vi durò la peste: molt'amici, & anco padroni me hanno fatto instanza, ch'io li douessi dar'in luce: mà perche n'hò tenuto poco conto, & vscitomi dalle mani molte volte, & anco perche in tal professione molti hanno scritto, ci sono andato lentamente; pure essendomi venuta opportuna occasione, ho voluto dargli sodisfatione: e perche se bene molti ne hanno trattato, non però hanno detto molte cose necessarie sapersi da vno Scalco: hauendo quelli solo scritto del modo del cocinare, e con molte liste ordinato vn mangiare, ò dirò banchetto: che vna persona nuoua da questi non potrà cauarne scienza necessaria per questo seruitio; perche vna cosa appartiene di saper al Cuoco; e dell'altra restarà confuso in ordinare, ne saprà quanto si debba fare. E però io con questo mio (dirò discorso,) hò voluto più presto insegnare a chi non sà questa professione; e di persona nuoua farlo buono Scalco, che di farmi conoscere ch'io so far questo seruitio; e da questo s'imparerà con ragione di far le liste per qual si voglia occasione, e da ordinare al Cuoco quanto deue operare nel suo seruitio: e perche ad alcuno parerà che sia superfluo, in replicare molte cose, che nel mio Dialogo del Maestro di casa, parlando dello Scalco, e Trenciante habbia dette; nondimeno m'è parso conueniente, e bene che trattando questi libri di tali officij debba di nuouo dire delle qualità d'essi, e di molte, e molt'altre circostanze necessarie, appartenente à quest'honorati seruitij, come leggendoli n'hauerete sodisfatione. Viuete felice, &c.

TAVOLA
DE' CAPITOLI.

Mo-

TAVOLA DE' CAPITOLI.


CESARE · EVITASCANDALO · ROMANO

Il significato del nome di Scalco. Cap. I.

PEr far cognoscer l'autorità dello Scalco, è necessario far sapere come sia nominato da diuerse lingue, & nationi; che da quelle si cōprenderà quanta ne deue hauere; Però à que sto nome gli si dice in latino Architiclinus, (nome Greco,) che significa soprastante del triclinio, qual è luogo doue si mangia; & però lo Scalco deue soprastare, è padrone, comanda, & deue far ch'altri non s'ingerisca nel conuito, ò tauola.

In lingua, & da la nation Spagnuola, è nominato Mastro sala, nome simile al Architiclino, come che habbia potestà, & che sia capo della sala, qualè luoco doue per l'ordinario si magnia.

In Franzese questo nome di Scalco, se dice Metre d'utel, che in lingua Italiana significa, Mastro di casa; & questo nel generale; se bene il Principe, ò altri del sangue, liquali si serueno di molti, che sono nominati gentilhuomini seruenti, & questi serueno alla tauola; & questo Metre d'utel, è detto Maestro di casa nel generale; & non senza proposito, perche quest'offitio di Scalco è tanto congionto con quello, che l'vno può far l'altro, & con ragione da li Franzesi gli vien dato tal nome, douendo, & potendo comandare à molti officiali di casa.

In Tedesco gli si dice Cocol maister, che vuol dir in lingua nostra Cuoco mastro, perche essendoli necessario comandare alla cocina, è forza che sappia fare, & comporre tutte le viuande ch'egli vuole siano fatte per la tauola; essendo che l'honore dello Scalco, consiste in ordinare molte viuande, & diuerse; che molto male stà quello Scalco, che si rimette al Cuoco, & lo lascia fare quello che gli piace, & pare; perche questo tale non saria Scalco, ma solo serueria per far portare, & mettere in tauola le viuande, che gli si conueniria il nome di Dapifero; che del offitio dello Scalco questo è il manco seruitio: perche gli è necessario sapere che cosa è, & di che è fatta quella viuāda che pone in tauola, acciò sappia rispōdere, se fusse dimandato se'l condimēto brusco è fatto con agresto, aceto, ò sugo di melangolo, ò altro; & essendo dolce, se con zuccaro, ò miele; & di molte altre particolarità che gli conuerrà dar conto; che'l suo Signore non saprà cosi presto conoscere; come saria anco à dire, se fusse tordo, ò merlo; se vitella mongana, ò camporeccia; se beccafichi, ò altri vcelletti, e di molti altri vccellami, ò carnaggi, cosi saluatici, come domestici: & però egli deue esser padrone del ordine della cocina, & bisogna, che più presto lo Scalco insegni al Cuoco, che questo habbia à dire à quello, ò insegnarli quello che hà da dire. Dunque quello che vuol esercitar questa honoratissima professione gli conuien hauer studiato con lunga prattica, le cose della cocina, & essersi dilettato di vedere, & intendere di quanto appartiene à vn buon Cuoco, acciò possa bene ordinare; & esser buono, & perfetto Scalco.

Di quanto grado sia l'offitio di Scalco. Cap. I I.

L'Offitio di Scalco nella corte, si può quasi dire sia il primo, perche se'l Segretario, Maestro di casa, ò Maestro di camera paieno maggiori; l'vno per hauer li negotij, & secreti del suo Signore in mano; & l'altro il carico di tutta l'entrata, & della famiglia; & il Maestro di camera ancora per esser continuo assistente alla persona del Principe; nondimeno l'officio di Scalco pare sia de piu importanza, che qual sia delli tre sopradetti, per che in questo è confidato l'honore, & tiene la vita del suo Signore in mano; hor se più importante faccenda hà lo Scalco à le mani, che li tre sopradetti, questo doueria esser maggior di quelli, liquali deueno sopra ogni cosa amarlo Scalco, & pregarlo per interesse loro, gli sia raccomandata la vita del loro Signore, qual è posta, & confidata nelle sue mani.

Di *quanta importanza sia l'offitio di Scalco.* Cap. I I I.

NOn poca gratia riceue vn seruitore dal suo Signore quando gli commette l'officio di Scalcaria, & de qui si comprende che habbia molta confidenza in esso, dandogli la vita, & honore, in suo potere. Deue mantenergli l'honore nel far che la sua tauola sia honoreuole, & ben fornita de viuande secondo li tempi, & qualità delli conuitati, & far ben trattar la famiglia de forastieri (ancor che questo sia carico del Maestro di casa) per che questi seruitori sono quelli che promoueno la buona fama, & la cattiua; Et deue con ogni ingegno conseruarlo sano, col conoscer la sua natura, & complessione, & secondo quella dergli cibi conuenienti; Et quello che più importa guardar con ogni vigilanza che non sia insidiato con veneno, Quest'offitio è tanto congionto con l'offitio di Maestro di casa, che in qual che luogo se puo esercitar l'vno, & l'altro, quando vi sia però chi tenga conto dell'entrata, come Computista, ò Thesauriero. Et si come lo Scalco deue hauer buona cura à la vita del suo Signore, & essergli fedele, cosi il medemo Signore deue anche egli amarlo con fatti, dandogli buona prouisione, & talmente acomodarlo, che non habbia bisogno d'alcuno, acciò possa resistere alla necessità, la qual potria facilmente macular la fedeltà.

Le qualità che deue hauer lo Scalco Cap. I I I I.

ESsendo quest'offitio di Scalco il maggiore che sia nella corte, è necessario che sia nato nobile, ò per dir meglio che habbia nobili costumi, che se bene vno sarà nobilmente nato, & che non habbia bel procedere, & nobil trattare, non gli si conuiene quest'honorato seruitio; Et la persona che l'esercitarà, deue essere di bella presenza, & più tosto alta, che bassa, per che se questo sarà piccolo, oltre che non è veduto tra gli altri, non potrà commodamente seruire alla tauola nel ponere, & leuar le viuande, & massime à quelle doue sono sedie à torno, & però deue esser alto, accio possa dominare da ogni banda la tauola. Lo Scalco che seruirà Principe Ecclesiastico, saria

bene

bene vestisse di lungo; & seruendo laici, di cappa curta, honoratamente & di negro, & più tosto da huomo reposato, che da giouane, & non con vna cappetta, che non gli cuopre il gippone, nè con pennacchi al cappello, nè banda à trauerso la persona, che questo habbito è più tosto da soldato, che da Scalco, douendo egli vestir grauemente come l'officio ricerca. Hà da esser netto delle mani, senza che vi sia vna minima sporcitia, ne di rogna, ò di altro acciò non facci schifo al suo Signore, & li conuien hauere tutte le dita, & non esser stroppiato d'alcun d'esse. L'età sua dourà non esser sbarbato, ne decrepito, da li trenta, fino li cinquantacinque anni, è età perfettissima, per che porta seco grauità, & può durare à la fatiga. Hà da esser amabile, cortese, & piaceuole con ogni persona, & più d'ogni altra con quelli di casa, farsi amare co'l modo di proceder, retto, & sincero, vsar cortesia in fatti, & in parole; non sdegnarsi pratticar con tutti, & non esser furioso nel comandare à suoi officiali, ne ad altra persona.

Quali Officiali deueno esser eletti da lo Scalco. Cap. V.

E Necessario che tre Officiali stiano sotto l'obedienza de lo Scalco, & nel officio loro debbano obedirlo, perche senza questi, tal officio non si potria esercitar come se richiede; quali sono il Cuoco, Credentiero, & Spenditore; & però questi deueno esser presi al seruitio da lui, & sopra essi è necessario habbia autorità suprema, così de porli, come leuarli; & in questo in particolare s'hà da osseruare; Che inãzi che si facci elettione d'alcuno d'essi, sia benissimo informato, & da più d'vna persona; così delle qualità, come della sufficienza del loro seruitio, della fedeltà, & buona vita loro: & che non siano persone scandalose, acciò che non se n'habbia rechiamo dal Maestro di casa, ò dal suo Signore; & in modo alcuno non s'accetti persona con tro il suo gusto, per sodisfare à quel suo amico, ò quel altro suo padrone, perche questi tali non reusciranno, che se bene saranno sufficienti nel loro seruitio, hauendogli poi qualche rispetto per la persona che l'hauerà dato, ò raccomandato, s'anderà tollerando qualche loro imperfettione, & essi impoltronendo, & per ciò mancando del loro seruitio, vn giorno potria succedere qualche vergogna; & però nel pigliare vno di questi tre officiali, non si deue fidare, ne à compiacenza d'alcuno, se prima non se n'hauerà l'animo sodisfatto per le buone informationi.

Qualità che si deueno ricercare nel Cuoco; & quanto gli si hà da ordinare. Cap. V I.

DE la professione de cocina bisogna saperne assai, & quanto più se ne sa più se ne va imparando: E però è necessario (se lo Scalco desidera farsi honore) che ne habbia vn prattico, & però nel eleggerlo apri ben gli occhi, & siane bene informato, si delle cose de cocina, come anco di pasticceria, & de ogni altra cosa appartente à questo seruitio. Sia netto delle mani senza

sogna, ò altra sporcitia, n'habbia gambe marcie, come molti ve ne sono, che per il molto vino hanno guasto il fecato. Essendo quest'officio di fatiga, è bene che sia età robusta, non giouane, ne vecchio, per che del primo saria di puoca esperienza, & del secondo accio che possa resistere ella fatiga, che se bene hauerà vn aiutante valent'huomo, è bene ch'esso vadi per cocina; & veda ogni cosa, & non fidarsi tanto in quello che egli stia per nulla. Che sopra il tutto non s'imbriachi che se ben se ne hauesse hauto informatione che fusse il meglior Cuoco di Roma, & che vna sola volta à giorni suoi se hauesse leuato per il vino, non si deue impacciar con esso, per che s'vna altra sol volta s'imbriacasse (che facilmente potria succedere) potria causare à lo Scalco qualche vergogna; quello che se dice del Cuoco in questo particolare, se dice anco al suo Aiutante, ò garzone, che se bene da questi non ne può venire ne honore, ne vergogna, non dimeno essendo poi tali, non è seruito il Cuoco, & può nascere qalche disturbo, che bisognasse poi giuocare d'vn legno. La sera dopò cena gli s'ordinarà le uiuande che vuole siano fatte per la matina, così de rosti, de lessi, come d'antipasti, potaggi, minestre, pasticcerie, & ogn'altra viuanda che vorrà seruire, & dargli l'hora del pranzo, & à quella sia in ordine il mangiare, acciò, che senza far aspettare il suo Signore si possa porre à tauola. Che sia geloso della sua cocina, & che in modo alcuno non lasci entrare persona alcuna, n'anco quelli di casa, fino che la viuanda del suo Signore sia in essa, ne tampoco al suo Auitante lasciar maneggir quelle, & non fidarsi d'alcuno. Quando è l'hora del imbandire, tener serrata la porta della cocina, acciò che con le molte persone, non vi nasca confusione, & che non s'apri fino che non hauerà fatto la credenza di tutte le viuande per la bocca del suo Signore, & per cio tenerà parechiata vna pagnotta tagliata in fette lunghe, per farglila fare. Che debba far tener netto, & ben polito dal suo garzone ogni sorte di masseritia de si de rame, come di ferro. che non facci radunanza di mondezze, ne tener robba che puzi in cocina; questo è quanto s'hà da ordinare al Cuoco, oltre quello che per il carico suo, deue far fare al suo Aiutante, & garzone.

Le qualità che si deueno ricercare ne lo Spenditore, & quello gli si deue comandare. Cap. VII.

LO Speditore hà da esser giouane, prattico, polito, sappia legere, e scriuere, & fidato; giouane per che gli couerà qualche volta far molta fatiga, & andar tre, & qattro volte fuor di casa per seruitio del padrone, & carico suo. Pratico accio conosca il buono, dal cattiuo, & le robbarie del artegiani; sappia l'hora de lo spendere, & più ad vn luogo, che ad vn altro, conoscer molti auantaggi, & molte altre circostanze appartente à questo seruitio. Polito accio che non facci schifo maneggiando le robbe per la bocca del padrone, & massime li frutti. Sappia leggere, è scriuere, per che è necessario che legga le polise de lo Scalco de le robbe che s'haueranno da comprare, & scriuerle à libro, & à le polise da darsi al Maestro di casa. Fidato accio che'l suo padrone

drone per le sue robbarie non si dolesse de lo Scalco che l'hauerà preso. Ne meno questo deue imbriacarsi, per che questo vitio disconuiene ad ogni sorte di persona, sesso, & qualità. Lo Scalco ordinarà à lo Spenditore che la matina à buon hora vadi à far l'officio suo in comprar le robbe che gl'hauerà dato in lista, la qual sia della megliore che si troui, & ogni sera gli porti la lista di essa che hauerà comprata accio la veda douendola segnare. Che le robbe che hãno da seruire per la bocca del suo Signore sia portata da vno sportarolo di casa in vn cesto coperchiato, per reputatione, & per sicurezza; Che tenga fornita la credenza di stecchi, melangole, lemoncelle, vna passa, & cose simile; come anco la dispensa d'ogni sorte di salume, lardo strutto, & altro. Che non parti di casa senza far motto à lo Scalco, accio che occorrendoli far compra, gli lo possi ordinare. Che non habbia rispetto all'artegiani, & farsi dar robba bona, Molti altri ordini gli saranno dati dal Maestro di casa.

Le qualità che rechiedono nel Credentiero & quanto gli si deue ordinare. Cap. VIII.

L'Offitio del Credentiero è tale, che può molto ornare, & honorare la tauola, con l'apparechiar le sue cose di credenza politamente con belle piegature di saluiette, con insalate à varie fogge, & diuersi modi; & però douerà esser prattico, & hauerne bona informatione così del valor suo, come della fedeltà, per che come à quello che gli si danno molte robbe in mano, potria anco far molte robbarie. Sia giouane, & presto, polito, & netto delle mani senza rogna, & non habbia il vitio del imbriacarsi, come anco hà da essere il suo garzone. Gli si douerà ordinare doue s'hà da parechiar la tauola; che prima da lo Scalco sarà considerato secondo le stagioni, s'in luogo fresco, ò caldo, s'in giardini, ò logge, ò più in vn luogo, che in vn altro; Gli si dirà l'hora del mangiare, accio possa pigliarsi il tempo d'apparechiar la tauola, & credenza, & à suo modo abellirla, & che'l tempo sia sempre anticipato, accio non facci aspettare. Gli si dirà ancora che sorte de salami, & robbe fredde hauerà da seruire, qual inanzi pasto, & qual dopo, & che sorte de sapori, & agrumi, & à qual tempo si doueranno metter in tauola; & per la sera, oltre le cose sopradette, quante insalate cotte, & quante crude, & di che sorte; Che non lasci passar alcuno dentro il rastello della credenza, ò vero vicinarsi à essa tanto che se ci possa metter la mano, si per honoreuolezza di essa, come per la secutità della vita del suo Signore. Che parecchi vna pagnotta tagliata à fette longhe per farli far la credenza delle robbe per la bocca del padrone. Gli s'ordinarà quãte posate douerà metter in tauola, & per Prencipi, ò altri Signori si faccino doppie, & da che banda si vuole il capo di essa, & doue hà da metter il seruitio del Trenciante, & quale hà da esser il primo luogo, & quale il secondo; che'l primo sarà quello che hauerà due delle tre conditioni, cioè la vista della porta per la quale s'entra; la banda destra del Trenciante (essendo però il suo seruitio in capo la tauola),

& la te-

et la terza il braccio destro fuori. Oltre di questo s'ordinarà al Credentiero si tenghi netto, et polito delle mani, & de vestiti honorati, & netti. Che l tauola stia pari, & ferma; & douendo dar confetioni, dirgli quante, in qual modo, & quando si doueranno metter in tauola. Dourà far che li conuitati stiano co'mmodi alla tauola, cioè non stretti, & massime l'Estate, et in modo che la tauola se possi seruire, et dominare. Et douerà farlo tener finito di touaglie saluiette, sciugamano per la tauola del suo Signore, et della credenza, & stracci, è caneuacci per li piatti, liquali dourà farli tener netti, & spesso fargli la pagliata, & d'ogni altra cosa appartenente al suo seruitio.

Records à lo Scalco. Cap. VIIII.

Con questi tre officiali soprdetti (per che sono d'importanza nel offitio di Scalco, & possono fargli più, & manco honore,) s'hà da trattare con destreza, per che s'hà da mantener l'autorità, & reputatione, & anco adomesticarsi con loro; mà bisogna aduertire di non passar all'estremi: l'autorità sia accompagnata con l'amoreuolezza, & l'adomesticarsi con essi, con vn temperamento che non l'habbino poi adesprezzare, perche se trouano molti che abusano l'amoreuolezza, & cortesie fatteli; per li quali non si deue mai perder l'occasione di far buon officio col padrone, ò Maestro di casa che con questo tal procedere gli si faranno schiaui non che seruitori, & faranno quanto sapranno per fargli honore. Non solo con questi tre officiali s'hà da portare in questa maniera, mà con ogni altro della corte, & sopra tutti hà da portar rispetto al Maestro di casa, come capo, quale si deue far consapeuole se vorrà far spesa straordinaria, ò per banchetto, ò altro, & cercar di star ben con esso, & di comun parere, & voluntà far le polise della spesa, hauendo resguardo al'honore del suo Signore, alla qualità delli conuitati, & vso di tempi, con tutto quello sparagno che sia conueniente, & non far spesa superflua, come saria il formar vn cicotto di castrato, di polpa de storione, ò far qual che pesce, con petto di fasano battuto, ò altre cose simili, per che questo è vn capriccio di spesa al suo Signore, & non cognosciuto da li conuitati, si non gli si dicesse, questo è di polpa di storione, & questo di petto di fasano, il che non conuien de dire. Come anco non gli venga capriccio di dare in tauola nel mezo del conuito cipolle, agli, è scalogne, alice, & cose simili, per che se bene ad alcuno parrà sia vna bella inuentione, non sarà però honoreuole, che oltre la puza che portano seco, veneria à dimostrare che li conuitati fussero contadini, ò loro figlioli, & faria lor nausea, & se lo potriano forse arrecare à desgusto: li capricci che vno Scalco si può cauare, sono quelli che sono honoreuoli, & che possono esser grati alli comensali, & conuenienti à tauola honorata. Con quelli che portano il piatto, ò sianosi Gentilhomini, ò Paggi si tratti amoreuolmente, & al tempo del seruitio si comandi loro talmente, che paia più tosto priego, che comandamento, accioche allegramente seruino, & obedischano; & douerà con tutti esser amabile, cortese, & piaceuole, retto, & sincero in tutte le sue actioni, così dentro, come fuori

della

della corte, & non ſdegnarſi praticare con ogni perſona che ſia da bene. Quando ſarà in cocina per far imbandire, & che ſia ſollecitato da parte del ſuo Signore non ſi corrucci, anzi riſponda con buone parole, dando ſperanza che preſto ſi portarà in tauola; & mentre s'imbandiſce far tener ſerrata la porta della cocina, & auanti che ſi leui il piatto far chel Cuoco facci la credenza delle viuande per la bocca del ſuo Signore; & eſſer zeloſo della vita del ſuo padrone, non fidarſi d'alcuno, & dubitar ſempre d'eſſer ingānato. Veder che ſorte d'huomini pratticano co'l Cuoco, & Credentiero, & che perſone vanno per cocina, & credenza, quali eſſendogli ſuſpetti, vietargli tal prattica. Douerà ſpeſſo andar in cocina per veder quāto ſi fa, & in credenza per veder li frutti, & antipaſti, & faraſſi far la credenza dal Credentiero ancora. Quando ſia venuta l'hora di mangiare facci ſonar la campanella alla diſteſa, & quando ſarà imbandito con quattro tocchi, acciò ſi venghi à leuar il piatto, & quando hauerà poſto in tauola, lo farà intendere al ſuo Signore, al quale douerà dar lo ſciugamano. Non douerà ſdegnarſi in qualche occaſione d'andare al macello, pollarolo, ò vero in peſcaria col Spenditore, accioche poſſa meglio ſatisfarſi delle robbe, & far pigliar quello che gli piace. Dourà ordinare al Deſpenſiero che à certe hore non ſi parti di diſpenſa acciò poſſa dar quello che ſarà biſogno alla cocina, & à la credenza. Se ſaranno donate robbe mangiatiue al ſuo Signore, dourà veder quello che facci biſogno, & che ſia à propoſito per la ſua bocca, & ordinare che ſiano ben cuſtodite. Che niuno ponga mano in tauola, ne per mettere, ò leuar viuande, ò touaglia, ſe non ſia de ordine ſuo. Douerà dire al Trinciante qual'robbe hauerà da ſeruire, & quale laſciar intiere. Con li Gentilhomini delli conuitati che corteggiano lor Signori vſarà corteſe parole, ſe bene, daſſero qualche puoco de diſturbo nel ſeruire.

Ordine che ſe hà da tenere nel far imbandire. *Cap.* X.

VNa del eſſential' attioni che lo Scalco deue ſapere nel ſuo ſeruitio, è del imbandire le viuande in cocina, che quando cō ordine ſaranno accomodate ſopra vna tauola (ſopra la quale dourà eſſere vna touaglia bianca) con ordine ancora ſe metteranno in tauola, & s'hà d'aduertire, & comandare che quelli che portano il piatto, vadino vno dietro l'altro, ſecondo l'ordine che l'haueranno leuato di tauola, cioè primo, ſecondo, & terzo, &c. & tra eſſi s'accomodaranno della precedenza, & non doueranno eſcir di tal ordine, ſino che lo Scalco non gli hauerà leuato il piatto di mano per metterlo in tauola; & l'ordine del imbandire è queſto, che ſi deue intermezzare vn leſſo, con vn roſto; vn pezo piccolo con vn groſſo, & tra queſti interzarci le paſte, & antipaſti, acciò che poſto che ſia in tauola facci bella viſta, & ſia tutta eguale, & non ſi veda tutta la robba groſſa in vn luogo, & la menuta in vn altro, come n' anco tutti li roſti ſeparati da li leſſi, come l'ordine ſi vede per le doi ſottoſcritte liſte d'vcellami, & carnaggi, acciò che con queſt'ordine ſi debba imbandire; & queſte liſte ſarranno di viuande di cocina di tre roſti tre leſſi, tre antipaſti, ò vero pottaggi, & deue paſte.

Liſta

Lista d' vcellami

1 Animelle fritte.
2 Quaglie à rosto.
3 Capone à lesso.
4 Sfogliata.
5 Starne à rosto.
6 Coppiette di vitella.
7 Piccioni lessi coperti.
8 Pasticcio de Polanca d'India.
9 Capone à rosto.
10 Fecatelli di polli ligati.
11 Pollastri in guazetto.

Lista de carnaggi.

1 Fecato de vitella fritto.
2 Mezo capretto à lesso.
3 Vitella à rosto.
4 Torta bianca.
5 Trippa di vitella con pane sotto.
6 Testa di vitella à lesso.
7 Mezo capretto à rosto.
8 Pasticci sfogliati.
9 Vitella à lesso.
10 Piedi di vitella ligati.
11 Cicotto di castrato à rosto.

Per le precedenti liste si vede quanto stia discosto v'lesso, dal altro; quanto v'rosto dal altro; & quanto v'pezo grosso, dal altro grosso; cosi come ancora quanto vna pasta dal altra; & quanto vn antipasto, dal altro; co'l qual modo si deue anco leuare di cocina, cioè primo, secondo, & terzo, &c. & di mano, in mano, con questo ordine istesso metterle in tauola; perche non saria bella vista veder vn lesso, presso vn altro lesso, &c.

Imbandir de li pesci.

NEl istesso modo che si sono imbanditi, li volatili, & carnaggi detti, cosi ancora s'imbandiranno tutte le sorti di pesce, cioè che vn'rosto, stià lontano dal altro, vn lesso, dal altro, & vn fritto dal altro, come ancora le paste lontane vna dal altra, come per la seguente lista apertamente si vede, la quale sarà di tre rosti, tre lessi, tre fritti, & due paste.

1 Triglie à rosto sopra la graticola.
2 Spicola intiera à lesso.
3 Calamari fritti.
4 Crostata di fecato di Storione.
5 Orate rostite, cō vna passa sopra.
6 Testa di storione lessa.
7 Cefali fritti marinati.
8 Pasticcio d'ombrina.
9 Anguilla à rosto.
10 Dentale in guazzetto.
11 Lengnattole fritte.

Per questa soprascritta lista si vede l'ordine che s'hà da tenere nel imbandir li pesci, che non si tocca l'vn rosto, con l'altro, ne vn lesso è contiguo al altro lesso; ne tampoco il fritto, & le paste, con altro pesce fritto, ò altre paste.

Per imbandir le robbe di Credenza.

COsi come si deue con ordine imbandir le viuande di cocina per poterle con ordine metter in tauola, cosi ancora è necessario sapere imbandir le co-

le cose di credenza, cosi di quelle della matina, come l'insalate per la sera; come per le due seguente liste per imbandire, chiaramente si vede che vna cosa salata, non è presso l'altra; ne vna fredda, ò frutti, appresso l'altra fredda, ò frutti: ne anco vna insalata cotta, presso l'altra cotta, ne vna cruda, presso l'altra cruda.

Lista del antipasti.

1 Melone tagliato in fette.
2 Salciccione tegliato.
3 Capone salpamentato.
4 Brugne monde.
5 Lengua salata tagliata.
6 Pasticcio di vitella freddo.
7 Pollanca de India rosta fredda.
8 Moscatello.
9 Pãzetta di vitella piena tagliata.
10 Presutto sfilato.
11 Lonza di vitella à rosto fredda.

Lista del insalate per la sera.

1 Mescolanza.
2 Cappari cotti con vua passa.
3 Sommata tagliata.
4 Lattuca.
5 Carote cotte.
6 Piedi di vitella con aceto, è pepe.
7 Raponzoli spellati.
8 Radiche di cicoria cotta.
9 Lengua di porco salata tagliata.
10 Endiuia.
11 Cipolle cotte.

Per queste sopradette liste, si vede il modo colquale si deue imbandire le robbe di credenza per antipasto; che vn frutto non è presso l'altro, ne v'salume presso l'altro, ne carne fredda, ò paste, presso l'altre carne fredde, ò altre peste: ma intramenzzate vna cosa con l'altra, il che fa più bel vedere, & è più cõmodo à quelli che sono à tauola; come si vede anco del insalate, che vna cotta, è lontana dal altra cotta; & il salato discosto dal altro salato; & l'insalata cruda, non acosto al altra cruda; col qual ordine si deue metter in tauola.

Modo del imbandir li frutti per dopò pasto.

Come è necessario di saper imbandir l'antipasti di credenza, cosi ancora conuien si sappia imbandir li dopò pasti; & se ben questo, con l'altri sopradetti, è seruitio del Credentiero, lo scalco deue vedere se sono imbanditi con ragione; aduertendo di non metter due latticinij assieme, ne doi simili frutti contigui, come per la seguente lista per imbandire, si vede.

1 Caso Parmegiano.
2 Pera Riccarde.
3 Moscatello.
4 Persichi gialli.
5 Finochio.
6 Torta verde.
7 Oliue di Spagna.
8 Prouatura marzolina.
9 Pere Bergamotte.
10 Pezzutello.
11 Persiche carote.

Lista de frutti cotti, & crudi.

1 Marzolino di Fiorenza.
2 Pera Fiorentine crude.
3 Mele appie cotte.
4 Cialdoni.
5 Mele rose crude.
6 Finochio.
7 Caso di riuiera.
8 Castagne cotte.
9 Mele appie crude.
10 Ciambelline.
11 Cotogni cotti à le brage.

Si vede per le precedente liste de frutti, che vna sorte di formaggio, non è vicino all'altro, ne vna sorte di pera, al altra; ne l'vua contigua l'vn'al altra; come ancora le persica; ne tampoco le pere cotte, press'altri frutti cotti, ne le mela cotte, presso le mela crude, ò vero ad altri frutti cotti; Questo istess'ordine se douerà tenere d'ogni altra sorte di frutti, così de cotti, come de crudi, & latticinij d'ogni sorte, così ancora se v'interuerranno paste fritte, ò pasticci de frutti, ò d'altro, che sempre si douerà metter non acosto l'vno, al altro, acciòche la tauola sia ben seruita, & facci bella vista.

Antipasti di Magro.

DAl Credentiero ancora douranno esser imbanditi l'antipasti di magro, & robbe fredde da darsi con essi, però si faranno imbandire come nella sottoscritta lista.

1 Alice con aregano sopra.
2 Trotta salpresa cotta sopra la graticola fredda.
3 Spicola intiera salpamentata.
4 Tarantello.
5 Cefalo salato sopra la graticola.
6 Pasticcio d'ombrina.
7 Cauiaro acconcio.
8 Pesce salmone, cô oglio, è aceto.
9 Storione cotto in vino.
10 Bottarga con melangole.
11 Anguilla salata.

Per l'ordine che s'è tenuto nel far la sopradetta lista d'antipasti di magro si vede che vna cosa menuta, non è presso l'altra menuta; come l'alice, lontane dal tarantello, & quello da longe dal cauiaro; & questo dalla bottarga, così ancora li pezzi grossi, lontani da li grossi, & li mezzani, da li mezzani; qual ordine diè anco osseruarsi nel metterle in tauola, &c.

Me pare d'hauer detto à bastanza del ordine che si deue tenere nel imbandire, & quello dimostrato nelle retroscritte liste, per lequali facilmente si può imparare à far questo seruitio, così delle robbe de cocina, come di quelle di credenza; & si sono fatte vndeci sorte de viuande, che sono tante, che sono à bastanza per vn piatto; si può ben fare due piattelletti per piatto, si de pottaggi de cocina, come di robbe de credenza, per commodità di quelli che sono à tauola, come à suo luogo se dirà.

Quan-

Quanto hà da essere longa, & larga la tauola per vn piatto. Cap. XI

CHi vuole esercitare l'officio di Scalco, gli conuien saper molte cose, & trà l'altre quanto hà da esser longa, & larga la tauola per vn piatto. Quante persone fanno vn piatto. Et quante viuande s'hanno à dare à vn piatto. Prima dirò quanto hà da esser longa, & larga; & perciò s'hà da considerare che alla tauola si deue star commodo, & massime à quella doue interuerranno Principi, ò altri personaggi; & però per vn piatto ordinario hà da esser longa palmi sei, & larga palmi quattro, & vn quarto, senza il luogo del Trenciante che hà da essere palmo vno, & vn quarto almeno, per il suo seruitio de cortelli, & per tenerui li tondi, douendo il Trenciante stare in testa, ò vero à piedi la tauola, alla quale se ci starà commodo, & à sedere con sedie, & sarà capace per ogni Signore, ò altro Prencipe. Quante persone fà vn piatto; per l'ordinario dico che si fà di quattro, à tal che se saranno otto, si farà due piatti, & susseguentemente di quattro, in quattro; & se saranno sei si farà solo vn piatto, aggiongendo tre altri palmi di tauola, come anco se saranno cinque; mà quando saranno sette, si dourà far due piatti, con doi seruitij di Trenciante, vno in capo la tauola, & l'altro da piedi all'incontro del settimo comensale, senza aggionger alla tauola il palmo vno, & vn quarto per il secondo Trenciante, hauendo vn luogo vacuo all'incontro come hò detto del settimo comensale.

Quante viuande s'hanno à dare à vn piatto di quattro persone. Cap. XII.

SI come si possono far due sorti de piatti, cioè vno di quattro, & l'altro di cinque, è sei persone, così anco se doueranno far più, & manco viuande. Adesso dirò del piatto di quattro, il quale se farà con vndeci sorte de variate viuande de cocina; & quattro di credenza, quali si faranno dopij, facendone otto piattelletti, sì per empir la tauola, come per comodità di quelli che mangiano, per esserno sapori, ò agrumi, overo frutti, ò salami, ò cose simili, come per la sottonotata lista si vede.

1 Fecato fritto.
2 Piccioni à rosto. 4.
3 Pollastri inguazzeto. 4.
4 Crostata.
5 Pollanca d'India à rosto. 1.
6 Capponi à lesso. 2.
7 Vitella à rosto.
8 Pasticci sfogliati. 4.
9 Testa de vitella à lesso.
10 Porchetta à rosto.
11 Vitella à lesso.

Le sottoscritte robbe di credenza, se faranno doppie, cioè doi pittelletti per sorte, che saranno otto, quali s'hanno da interzare con le viuande de cocina; & anco saria bene che de sapori se ne dasse vno per parsona.

Sapor di visciole. Sapor biancho.

Melangole tagliate. Lemoni tagliati.

Si può anco, & per cõmodità di quelli che sono à tauola, & per far manco spesa, di far due piatti di certe robbe de cocina; come di fecato, coppiette, trippa, pottaggio, ò altra simil sorte di robba, come si vede per la sottoscritta lista.

1 Coppiette di vitella.
2 Pollastri à rosto. 4.
3 Trippa di vitella con pane sotto.
4 Piccioni à lesso coperti. 4.
5 Fasani à rosto. 2.
6 Coppiette sopradette.
7 Pasticcio de vitella.
8 Pollanca d'India à lesso, 1.
9 Trippa sopradetta.
10 Capponi à rosto. 2.
11 Sfogliatelle. 8.

Ancora di molte cose di credenza, anzi di tutte, si possono far doppie, come ogni sorte di salame, frutti, & di carne fredda, pur che non siano pezzi grossi, & intieri, come di lombo à rosto, capponi salpamentati, polli grossi à rosto, & cose simili, che questi si daranno intieri, & vn piatto.

Quante viuande s' hanno à dare per vn piatto di sei persone Cap. XIII.

Essendosi detto abastanza del piatto di quattro persone, se dirà di quello di sei, essendo necessario far vn piatto solo, & non doi, perche molto disconueneria far piatti di tre; & si come al piatto di sei persone, come si è detto al Cap. XII. si deue crescer la tauola tre palmi; è necessario ancora crescer cinque viuande di cocina, talche saranno sedeci, & anco quattro piattelletti di robba di credenza, che saranno dodici, come per la sequente lista chiaramente appare.

1 Animelle de vitella fritte.
2 Tordi, è salciccia à rosto n. 12.
3 Palombelle à lesso con suppa sotto numero 6.
4 Crostata di pere n. 1.
5 Schiena di Caprio à rosto.
6 Capponi à lesso coperti di cardi, numero. 2.
7 Rauioli senza spoglia.
8 Lonza di vitella à rosto.
9 Pasticcio di Caprio.
10 Panza di Ruffolatto à lesso.
11 Starne à rosto nu. 6.
12 Panzetta de vitella repiena à lesso.
13 Tortiglione con pignoli detro.
14 Maccaroni Romaneschi.
15 Gallo d'India à rosto.
16 Lepre in peuerata.

A questa tauola d'vn piatto di sei persone, è necessario aggionger anco quattro altri piattelletti di robba di credenza, come à diatro s' è detto per commodità dell'altre due persone; che saranno tre piattelletti di robba per sorte, & saranno le sottoscritte.

Presutto sfilato,
Vua conseruata.
Lengua de bufala salata tagliata.
Mostarda Cremonese.

Se nel fornir vna tauola d'vn piatto di sei persone con sedeci sorti de viuande di cocina variate, come nell'antescritta lista si vede, sia di molta spesa; se po-

se potrà tener il modo de seruirla, & fornirla (come s'è detto del piatto di quattro persone) di molte robbe di cocina co'l farne doi piatti; & quasi che questo è necessario; accioche à certe robbe che non si trinciano, tutti quelli che sono tauola ne possano guastare, il che si dimostra nella seguente lista.

Fecatelli di porco nella rete. | Fecatelli di porco sopradet.
Quaglie à rosto nu. 12. | Pollastri à rosto nu. 6.
Piccioni domestici à lesso, cō finochio sopra n. 6 | Torta bianca nu. 1.
Fecati di polli ligati con oua. | Fecati di polli sopradetti.
Pasticci sfogliati nu. 6. | Testa di vitella à lesso.
Nauoni gialli con ceruellato sopra. | Capponi à rosto nu. 2.
Cicotto di Caprio à rosto. | Nauoni gialli sopradetti.
Gelatina di orechie, è grugni di Porco.
Pollanca d'India à lesso, coperta de cardi n. 1.

Le robbe di credenza da interzare nella sopradetta lista saranno le sotto scritte.

Oliue Gaietane. | Finochio nel aceto.
Salsa reale. | Sapor bianco.

Essendosi trattato delle viuande di grasso, per li piatti di quattro, & di sei persone, & ditto à pieno quanto se può dire; non è da tralasciare di far anco le liste delle viuande di magro, & anco delli frutti per dopò pasto; si seguitarà far la lista d'vn piatto di quattro persone con vndeci sorti de viuande di cocina variate per li giorni di magro.

1 Trotta à lesso in vino, aceto, & sale. | 7 Storione à lesso.
2 Triglie à rosto sopra la graticola. | 8 Anguilla à rosto ne lo sped.
3 Cefali marinati. | 9 Spicole carpionate.
4 Crostata di tarantello, & alice, | 10 Pasticcio d'ombrina.
5 Spicola in potaggio. | 11 Calamari fritti.
6 Lenguattole fritte.

Lista di robbe per l'antipasto di credenza

Sapor bianco. | Mostarda forte.
Melangole. | Lomoncella trenciate.

Nella sopradetta lista si vede il modo col quale si deue metter l'vndeci viuande variate in tauola, ciè è vn lesso lontano dal altro, & l'rosto, & il fritto discosto dal altro fritto, ò rosto, come anco le paste lontana vna dal altra, come ancora facendo delle robbe di credenza otto piattelletti, se metteranno in tauola co'l medesimo ordine.

La seguente lista de dopò pasto di credenza sarà per il medesimo piatto di quattro persone, quale si serue con vndeci diuerse sorte di robba, come sono anco quelle di cocina.

1 Caso Parmegiano. | 7 Pera franzese.
2 Pera iacciole. | 8 Noche.
3 Mandole spachate. | 9 Brugne verdacchie.

4 Gion-

4 Gioncata.
5 Torta verde.
6 Marzolino di Fiorenza.
10 Lauro de pasta.
11 Mela dolce.

Robbe di credenza doppie.

Finochio verde.
Ciambelline.
Oliue.
Cialdoni.

La seguente lista sarà d'vn piatto di quattro persone, con qualche viuanda doppia di cocina, si per la commodità, come per la manco spesa.

Sarde rostite nella carta.
Crostata di pere.
Fraolini fritti.
Storione à rosto sopra la graticola.
Lenguattole marinate.
Sarde à rosto sudette.
Spigola à lesso.
Pasticcio de anguilla.
Fragolini fritti sudetti.
Corbo in pottaggio.
Lenguattole marinate.

Robba per antipasto de credenza.

Sapor bianco.
Vua conseruata.
Oliue di Bologna.
Cedro trenciato.

Lista de dopò pasto di robbe di credenza con qualche cosa doppia.

Caso de riuiera.
Pera rospide.
Brugne.
Torta bianca.
Nochie.
Mela.
Boturo palsato.
Caso di riuiera.
Nochie.
Neue di latte.
Brugne.

Robbe di Credenza doppie per la sopradetta lista.

Ciambelline.
Finochio.
Cialdoni.
Oliue.

Le seguenti quattro liste d'vn piatto di sei persone, sono cioè due con sedeci sorti de viuande variate di cocina, & altretanti dopò pasti di credenza, diuersi; & l'altre medesimamente de sedeci viuande di cocina, & sedeci dopò pasti, mà de molte, & de cocina, & di credenza doppie, si per la commodità di quelli che sono à tauola, come anco per far manco spesa.

1 Sfogliatelle sei.
2 Testa de storione à lesso.
3 Cefali grossi marinati.
4 Sarde fresche fritte.
5 Crostata di oua di storione.
6 Dentale in gelatina.
7 Calamari ripieni stufati.
8 Orate à rosto.
9 Pezzi di corbo fritti.
10 Carpioni carpionati.
11 Testa d'ombrina in pottaggio.
12 Bianco mangiare.
13 Lenguattole grande fritte.
14 Pasticcio de corbo intiero.
15 Anguilla grossa à rosto.
16 Trotta grossa à lesso in vino.

Robbe

Robbe di credenza da interzare nella sopradetta lista, con dodeci piattelletti.

Tarantello. Pesce salmone.
Alice. Arenghe affumate.

Lista de dopò pasto de credenza, con l'ordine de la sopradetta de cocina

1 Marzolino di Fiorenza.
2 Pera Bergamotte.
3 Mela rose.
4 Cardi.
5 Cialdoni.
6 Castagne à rosto.
7 Pera carauelle.
8 Mele appie.
9 Torta verde.
10 Caso Parmegiano.
11 Selleno.
12 Tartufali.
13 Pere Fiorentine.
14 Mela ruzze.
15 Prouatura marzolina.
16 Ciambelline.

Robbe di credenza da farne 12 piattelletti, per interzare nella sopradetta lista.

Pepe, & sale. Finochio.
Oliue. Melangole tagliate.

Segueno le due liste di viuande de cocina, & robbe di credenza di qualche cosa doppia.

1 Triglie à rosto nella carta.
2 Spigola vna à lesso.
3 Sarde marinate.
4 Crostata vna.
5 Calamari fritti.
6 Cefalo grosso à rosto.
7 Seppie in guazzetto.
8 Triglie à rosto sopradette.
9 Corbo in pottaggio.
10 Sarde marinate sopradette.
11 Pasticcio di storione.
12 Calamari fritti sopradetti.
13 Pesce in gelatina.
14 Riso Turchesco.
15 Seppie in guazzetto sopradet.
16 Lenguattole fritte.

Robbe di credenza per antipasto da farne 12 piattelletti.

Morona. Alice.
Cauiaro acconcio. Arenche bianche.

Lista di frutti con l'ordine della soprascritta lista.

1 Casotto di Romagna.
2 Cardi cotti nel boturo.
3 Pere Fiorentine.
4 Ciambelline.
5 Tartufali.
6 Tartara.
7 Cialdoni.
8 Castagne à rosto.
9 Cardi sudetti.
10 Ciambelline.
11 Prouatura marzolina.
12 Tartufali.
13 Mela rose.
14 Cialdoni.
15 Castagne à rosto.
16 Neue de latte.

Robbe di credenza per interzare facendone dodici piattelletti.

Pepe,& sale. Finochio.
Oliue. Stechi.

Ordine del mangiar ordinario del Padrone senza far piatto Cap. XIIII.

SIn qui s'è detto assai del sapere quanto hà da esser longa la tauola per vn piatto, Quante persone fanno v'piatto. Et quante viuande s'hanno à dare à vn piatto, & questo mostratelo destintamente con molte, liste cosi de viuande de cocina, come di robba di credenza. Hora considerando che sempre non si fà tauola, è bene che se dica alcuni particolari in questo proposito; & però se dice che la tauola longa di sei, ò noue palmi; & il piatto di quattro, ò sei persone; & anco il dar vndeci, ò sedeci sorti di viuande de cocina, & quattro di credenza, s'intende quando si farà tauola, ò piatto (come vogliamo dire,) che per ciò si deue tener preparato per ogni occasione che potesse occorrere, venendo Prelati ò altri personaggi à mangiar col suo Signore, ò vero che se facci pasto, ò banchetto, che in questo caso si può elegger meglior robba, & di più prezzo, & farne variate viuande come da le liste del vcellami, carnaggi, pesci, frutti, & d'ogni altra robba mangiatiua, poste in questo libro, se potranno cauar le liste per ordinar qual si uoglia banchetto, ò pasto. Ma se'l suo Signore non farà tauola, & che vorrà mangiar retirato, ò vero con doi, ò tre de li suoi, in questo caso non si sta sottoposto à le vndeci sorte de viuande de cocina, ne à le quattro di credenza, ne tampoco, à li sei, ò noui palmi de tauola, perche si darà quel ordinario che'l padrone vuole gli sia dato, mà questo si ben darlo con quel ordine che si contiene, come per le due seguenti liste si può vedere, quali sono l'vna d'vn lesso, vn rosto, vn fritto, vn antipasto, v'pottaggio, vn salame, & vna minestra; & l'altra di due rosti, due lessi, & del resto come si è detto.

Lista d'vn rosto, & vn lesso.

Fichi.	Fichi.
Animelle fritte.	Animelle fritte.
Vitella à rosto.	Petto di vitella à lesso
Pottaggio di vitella.	Pottaggio di vitella.
Salciccione in fette.	Salciccione tagliato.
Cauoli cappucci.	Cauoli cappucci.

Lista delli doi rosti, & due lessi.

Fragole suacate.	Fragole suacate.
Fecato di capretto nalle rete.	Fecato di capretto nella rete.
Piccioni à rosto.	Pollastri in guazzetto.
Presutto in fette.	Presutto in fette.

Pastic-

Paſticcio. | Capretto à roſto.
Mineſtra di vua ſpina. | Mineſtra d'vua ſpina.
Mezzo capretto à leſſo.

Si ſono fatte le due liſte per il mangiar ordtnario del ſuo Signore, quale ſono honeſtamente honoreuoli; & ſi può con robba megliore, con qualche puoco di più ſpeſa, trattare il ſuo Signore; & ſe bene è poſta la mineſtra in vn piatto ſolo, nondimeno ſi deue darne à ciaſcuno la ſua, come lo Scalco potrà hauer tal coſideratione, & da ſe ſteſſo potrà ordinare vn tal mangiar ordinario, perche ſapendo far il molto, da quello potrà cauar il puoco. La ſeguente liſta ſarà di robbe di credenza per dopò paſto, di tre coſe, ò quattro doppie, come per eſſa ſi vede.

Caſo Parmegiano.	Caſo detto.
Pera iacciole.	Pera dette.
Mandole.	Mandole.
Finochio.	Finochio.
Torta (ſe ſi vorrà).	

Modo che deue tener lo Scalco per formar vna liſta per far qual ſi voglia mangiare Cap. X V.

QVello che vorrà eſercitare l'offitio di Scalco, douendo ordinar qualche banchetto, gli conuien prima notare, ò voglia dire far vna liſta di tutte le robbe, & viuande che hauerà da ſeruire per quello, la quale facilmente potrà formare con l'inſtruttione di queſto diſcorſo, coſi di viuande di cocina, come d'altre robbe di credenza, perche in qual ſi voglia gran paſto, ò conuito non vi ſi pu ò dar altro che le robbe ſottonotate.

Biſcotto, ò moſtaccioli, ò altro ne la poſata col pane.

Inſalate.	Paſticci.
Salami.	Carnaggi quadrupedi.
Suppe.	Volattili.
Mineſtre.	Peſci.
Antipaſti.	Ovua
Torte.	Frutti, &
Croſtate.	Confettioni.

Et è neceſſario ſappia, & poſſa ordinare le ſopradette robbe in quei modi, & viuande conueniente à la tauola, & conuitati, come nel mezzo del preſente libro ſe trouano le liſte de tutte le ſopradette robbe, lequali notate à tante carte, ſi truoua in quanti modi ſi può accomodare quella tal coſa, & di la ſi cauerà il modo nelqual la può ſeruire; eſſendo che tutte le ſopraddtte robbe; ſono in molti modi, & viuande ordinate, à talche ciaſcuno potrà formar vna liſta per qual ſi voglia gran paſto, ò couito, pigliandone

quella quantità che si vuole, hauendo rispetto à la qualità, & quantità delle persone conuitate, & secondo quelle piglarne de più, & manco prezzo; & à questo modo lo Scalco farà la sua lista senza difficultà alcuna.

Ordine che s' hà da tenere per far vn pasto Cap. XVI.

QVando lo Scolco saprà dal suo Signore che voglia far conuito, haurà da intender da esso che sorte de personaggi, & quanti hanno da esser li conuitati, acciò si possa ordinare al Credentiero, che sorte di posate, (che essendo Prencipi, ò altri Signori doueran' esser doppie,) & à quanti piatti s'hauerà da seruire.

Si farà vna lista delle viuande che s'haueranno da seruire nel modo gia detto, con l'ordine che s' hauerà da imbandire, & metter in tauola, co li seruitij di credenza, & di cocina, come si vedrà nella seguente lista, che saranno tre del vna, & tre del altra, & quella tener presso di se, & seruirsene quando si vorrà imbandire.

Dourà far vna lista à lo Spenditore di tutte quelle robbe che haurà da comprare per seruitio del conuito, con ordinargli che pigli robba buona, & quale habbia da esser frescha, & qual frolla; & quella venuta in casa, riuederla, & se non sarà à suo modo remendarla à dietro.

Farà vna lista al Credentiero ancora di tutte le robbe che hauerà da seruire, così d'antipasto nel primo seruitio, come dopò pasto per secondo, & confettioni per il terzo; & auanti vẽga l'hora di portarle in tauola vadi à vedere se con ordine saranno imbandite.

Gl'ordinarà ancora doue hauerà da parecchiar la tauola, hauendo in consideratione le qualità di tempi, di freddo, ò caldo, & secondo quello seruirsi di luoghi freschi, di giardini, ò logge, overo stanze fresche, come ancora di calde, con fuoco, o senza; Con ordine ancora che metta due touaglie, douendo l'vna seruire per le confettioni; & parechiata che sia, lo Scalco dourà andarla à vedere, & far che stia forte, & piana.

Ordinarà al Cuoco tutte le sorti de viuande che hauerà da fare, così de rosti, come de lessi, antipasti, pottaggi, & di ogni lauoro di pasta; & qual robba hà da esser seruita per la prima, qual per la seconda, & qual per la terza portata; & dargli l'hora che s'hà da portar in tauola, & anderà qualche volta in cocina à visitar il Cuoco, & veder quel che si fà; si presuppone che s'habbia Cuoco valent'huomo, & buoni aiutanti; perche quando fusse altrimente, bisogna che lo Scalco vi vadi più spesso, & ordinar egli molte cose.

Per ogni piatto che si farà, hà da far elettione d'vndeci persone che portino le viuande, & quando farà conuito de più d'vn piatto, come questo che si farà di due, d'vn Sottoscalco per metter in tauola il secondo piatto nel medesimo tẽpo che ponerà il suo, quali vndeci siano obediẽti al suo capo.

Oltre li vndeci diputati per leuar il piatto di cocina, dourà far elettione di due gentilhomini per piatto per dar l'acqua à le mani à due conuitati

uitati per bacile, & di due paggi che appresentino tra due tondi lo Sciugamano à li Coppieri de li conuitati, & questi aspettino fin tanto gli sia restituito.

Haurà da deputar ancora quattro per ogni piatto, quali hanno da esser assistenti alla tauola per seruir ciascheduno il suo conuitato, nel leuare, & porli auanti li tondi.

De più deputarà, due che habbino il carico della tauola de Gentilhomini forastieri, cioè Coppieri delli conuitati, ò altri, li quali la faccino aparechiare, & ben seruire, & che sia ben fornita de qnanto fà bisogno, de vini, antipasti, dopò pasti, & de robba intiera, & ben ordinata, & però farà sempre ordinar qualche cosa de più, acciò si possa seruire honoratamente questa seconda tauola, perche bisogna trattar bene questi gentilhomini, consistendo in questo, parte del honore del padrone, con ordinar lo Scalco di essi, & quattro, ò sei che diano da beuere.

Haurà da elegger vno, ò due soprastanti à le viuande, acciò che leuate di tauola non si trabalzino, con ordine che se remandino in cocina per tener caldo le robbe intiere, acciò possano seruire per la seconda tauola, à questo bisogna aprir ben gl'occhi, perche se trouano da tali che hanno disegnato in queste occasioni rubbar tanta robba, che basti loro otto giorni.

Darà ordine al Bottigliero che sorte de vini hauerà da seruire; cioè quale antipasto, quale à mezzo, & quale in fine del pasto; come dire la maluagia, ò guarnaccia in principio, vini bianchi Greco, è moscatello secondo li tempi, con l'antipasti; con li lessi vini piccoli, con li rosti vini rossi, è piccanti; con li dopò pasti vini dolci, & polputi; Et ancorche questo doueria esser carico del Coppiero, nondimeno facendosi conuito, à lo Scalco conuien ordinare con quanti, & di che sorte vini vuole che si serua.

Ordinarà che per le camere siano parechiati orinali, & letti, acciochè facendo bisogno di riposo, ò altre occorenze necessarie, non debba mancar cosa alcuna.

Puocho prima che venghi l'hora del mangiare metterà in tauola il primo seruitio di credenza, & posto con ordine, se coprirà tutta la tauola, & viuande con vna touaglia longa con belle piegature.

Venuta l'hora di mangiare mandarà vn suo fidato in cocina con la lista, & secondo qella, farà imbandire il primo seruitio, sopra vna touaglia bianca; & egli anderà dar ordine sia dato l'acqua à le mani, & appresentato si inãzi al suo Signore cõ lo Sciugamano gli farà sapere che è posto in tauola.

Lauato che sia il suo Signore farà scoprire le viuande, & lascerà che li Trencianti quali saranno due, vno per testa della tauola faccino il loro seruitio, dando de li salami, & de qualche pollo.

Lo Scalco se n'andrà poi in cocina con 24 persone, facendo egli per vno & per vn altro il Sottoscalco, quale seruirà il secondo piatto; & farà leuar de cocina il primo seruitio, del primo, & secondo piatto, che già sarà imbandito, & con ordine darà vna viuanda per persona; & egli come Scalco maggiore anderà inanzi con la saluietta sopra la spalla, hauendo lassato in

Lista d'vccellami

1 Animelle fritte.
2 Quaglie à rosto.
3 Capone à lesso.
4 Sfogliata.
5 Starne à rosto.
6 Coppiette di vitella.
7 Piccioni lessi coperti.
8 Pasticcio de Polanca d'India.
9 Capone à rosto.
10 Fecatelli di polli ligati.
11 Pollastri in guazetto.

Lista de carnaggi.

1 Fecato de vitella fritto.
2 Mezo capretto à lesso.
3 Vitella à rosto.
4 Torta bianca.
5 Trippa di vitella con pane sotto.
6 Testa di vitella à lesso.
7 Mezo capretto à rosto.
8 Pasticci sfogliati.
9 Vitella à lesso.
10 Piedi di vitella ligati.
11 Cicotto di castrato à rosto.

Per le precedenti liste si vede quanto stia discosto v'lesso, dal altro; quanto v'rosto dal altro; & quanto v'pezo grosso, dal altro grosso; cosi come ancora quanto vna pasta dal altra; & quanto vn antipasto, dal altro; co'l qual modo si deue anco leuare di cocina, cioè primo, secondo, & terzo, &c. & di mano, in mano, con questo ordine istesso metterle in tauola; perche non saria bella vista veder vn lesso, presso vn altro lesso, &c.

Imbandir de li pesci.

NEl istesso modo che si sono imbanditi, li volatili, & carnaggi detti, cosi ancora s'imbandiranno tutte le sorti di pesce, cioè che vn'rosto, stia lontano dal altro, vn lesso, dal altro, & vn fritto dal altro, come ancora le paste lontane vna dal altra, come per la seguente lista apertamente si vede, la quale sarà di tre rosti, tre lessi, tre fritti, & due paste.

1 Triglie à rosto sopra la graticola.
2 Spicola intiera à lesso.
3 Calamari fritti.
4 Crostata di fecato di Storione.
5 Orate rostite, cō vna passa sopra.
6 Testa di storione lessa.
7 Cefali fritti marinati.
8 Pasticcio d'ombrina.
9 Anguilla à rosto.
10 Dentale in guazzetto.
11 Linguattole fritte.

Per questa soprascritta lista si vede l'ordine che s'hà da tenere nel imbandir li pesci, che non si tocca l'vn rosto, con l'altro, ne vn lesso è contiguo al altro lesso; ne tampoco il fritto, & le paste, con altro pesce fritto, ò altre paste.

Per imbandir le robbe di Credenza.

COsi come si deue con ordine imbandir le viuande di cocina per poterle con ordine metter in tauola, cosi ancora è necessario sapere imbandir le co-

le cose di credenza,cosi di quelle della matina, come l'insalate per la sera; come per le due seguente liste per imbandire, chiaramente si vede che vna cosa salata,non è presso l'altra; ne vna fredda,ò frutti, appresso l'altra fredda ,ò frutti: ne anco vna insalata cotta, presso l'altra cotta, ne vna cruda, presso l'altra cruda.

Lista del antipasti.

1 Melone tagliato in fette.
2 Salciccione tegliato.
3 Capone salpamentato.
4 Brugne monde.
5 Lengua salata tagliata.
6 Pasticcio di vitella freddo.
7 Pollanca de India rosta fredda.
8 Moscatello.
9 Pāzetta di vitella piena tagliata.
10 Presutto sfilato.
11 Lonza di vitella à rosto fredda.

Lista del insalate per la sera.

1 Mescolanza.
2 Cappari cotti con vua passa.
3 Sommata tagliata.
4 Lattuca.
5 Carote cotte.
6 Piedi di vitella con aceto,è pepe.
7 Raponzoli spellati.
8 Radiche di cicoria cotta.
9 Lengua di porco salata tagliata.
10 Endiuia.
11 Cipolle cotte.

Per queste sopradette liste, si vede il modo colquale si deue imbandire le robbe di credenza per antipasto; che vn frutto non è presso l'altro, ne v'salume presso l'altro, ne carne fredda,ò paste,presso l'altre carne fredde, ò altre peste: ma intramenzzate vna cosa con l'altra, il che fa più bel vedere, & è più cōmodo à quelli che sono à tauola; come si vede anco del insalate, che vna cotta, è lontana dal altra cotta; & il salato discosto dal altro salato; & l'insalata cruda, non acosto al altra cruda; col qual ordine si deue metter in tauola.

Modo del imbandir li frutti per dopò pasto.

Come è necessario di saper imbandir l'antipasti di credenza, cosi ancora conuien si sappia imbandir li dopò pasti; & se ben questo, con l'altri sopradetti, è seruitio del Credentiero, lo scalco deue vedere se sono imbanditi con ragione; aduertendo di non metter due latticinij assieme, ne doi simili frutti contigui, come per la seguente lista per imbandire, si vede.

1 Caso Parmegiano.
2 Pera Riccarde.
3 Moscatello.
4 Persichi gialli.
5 Finochio.
6 Torta verde.
7 Oliue di Spagna.
8 Prouatura marzolina.
9 Pere Bergamotte.
10 Pezzutello.
11 Persiche carote.

Lista de frutti cotti, & crudi.

1 Marzolino di Fiorenza.
2 Pera Fiorentine crude.
3 Mele appie cotte.
4 Cialdoni.
5 Mele rose crude.
6 Finochio.
7 Caso di riuiera.
8 Castagne cotte.
9 Mele appie crude.
10 Ciambelline.
11 Cotogni cotti à le brage.

Si vede per le precedente liste de frutti, che vna sorte di formaggio, non è vicino all'altro, ne vna sorte di pera, al altra; ne l'vua contigua l'vn al altra; come ancora le persica; ne tampoco le pere cotte, press'altri frutti cotti, ne le mela cotte, presso le mela crude, ò vero ad altri frutti cotti; Questo istess'ordine se douerà tenere d'ogni altra sorte di frutti, così de cotti, come de crudi, & latticinij d'ogni sorte, così ancora se v'interuerranno paste fritte, ò pasticci de frutti, ò d'altro, che sempre si douerà metter non acosto l'vno, al altro, acciòche la tauola sia ben seruita, & facci bella vista.

Antipasti di Magro.

DAl Credentiero ancora douranno esser imbanditi l'antipasti di magro, & robbe fredde da darsi con essi, però si faranno imbandire come nella sottoscritta lista.

1 Alice con aregano sopra.
2 Trotta salpresa cotta sopra la graticola fredda.
3 Spicola intiera salpamentata.
4 Tarantello.
5 Cefalo salato sopra la graticola.
6 Pasticcio d'ombrina.
7 Cauiaro acconcio.
8 Pesce salmone, cō oglio, è aceto.
9 Storione cotto in vino.
10 Bottarga con melangole.
11 Anguilla salata.

Per l'ordine che s'è tenuto nel far la sopradetta lista d'antipasti di magro si vede che vna cosa menuta, non è presso l'altra menuta; come l'alice, lontane dal tarantello, & quello da longe dal cauiaro; & questo dalla bottarga, così ancora li pezzi grossi, lontani da li grossi, & li mezzani, da li mezzani; qual ordine diè anco osseruarsi nel metterle in tauola, &c.

Me pare d'hauer detto à bastanza del ordine che si deue tenere nel imbandire, & quello dimostrato nelle retroscritte liste, per lequali facilmente si può imparare à far questo seruitio, così delle robbe de cocina, come di quelle di credenza; & si sono fatte vndeci sorte de viuande, che sono tante, che sono à bastanza per vn piatto; si può ben fare due piattelletti per piatto, si de pottaggi de cocina, come di robbe de credenza, per commodità di quelli che sono à tauola, come à suo luogo se dirà.

Quan-

Quanto hà da essere longa & larga la tauola per vn piatto Cap. X I

CHi vuole esercitare l'officio di Scalco, gli conuien saper molte cose, & trà l'altre quanto hà da esser longa, & larga la tauola per vn piatto. Quante persone fanno vn piatto. Et quante viuande s'hanno à dare à vn piatto. Prima dirò quanto hà da esser longa, & larga; & perciò s'hà da considerare che alla tauola si deue star commodo, & massime à quella doue interuerranno Principi, ò altri personaggi; & però per vn piatto ordinario hà da esser longa palmi sei, & larga palmi quattro, & vn quarto; senza il luogo del Trenciante che hà da essere palmo vno, & vn quarto almeno, per il suo seruitio de cortelli, & per tenerui li tondi, douendo il Trenciante stare in testa, ò vero à piedi la tauola, alla quale se ci starà commodo, & à sedere con sedie, & sarà capace per ogni Signore, ò altro Prencipe. Quante persone fà vn piatto; per l'ordinario dico che si fà di quattro, à tal che se saranno otto, si farà due piatti, & susseguentemente di quattro, in quattro; & se saranno sei si farà solo vn piatto, aggiongendo tre altri palmi di tauola, come anco se saranno cinque; mà quando saranno sette, si dourà far due piatti, con doi seruitij di Trenciante, vno in capo la tauola, & l'altro da piedi all'incontro del settimo comensale, senza aggionger alla tauola il palmo vno, & v'quarto per il secondo Trenciante, hauendo vn luogo vacuo all'incontro come ho detto del settimo comensale.

Quante viuande s'hanno à dare à vn piatto di quattro persone. Cap. X I I.

SI come si possono far due sorti de piatti, cioè vno di quattro, & l'altro di cinque, è sei persone, così anco se doueranno far più, & manco viuande. Adesso dirò del piatto di quattro, il quale se farà con vndeci sorte de variate viuande de cocina; & quattro di credenza, quali si faranno dopij, facendone otto piattelletti, sì per empir la tauola, come per cōmodità di quelli che mangiano, per esserno sapori, ò agrumi, overo frutti, ò salami, ò cose simili, come per la sottonotata lista si vede.

1 Fecato fritto.
2 Piccioni à rosto. 4.
3 Pollastri inguazzeto. 4.
4 Crostata.
5 Pollanca d'India à rosto. 1.
6 Capponi à lesso. 2.
7 Vitella à rosto.
8 Pasticci sfogliati. 4.
9 Testa de vitella à lesso.
10 Porchetta à rosto.
11 Vitella à lesso.

Le sottoscritte robbe di credenza, se faranno doppie, cioè doi pittelletti per sorte, che saranno otto, quali s'hanno da interzare con le viuande de cocina; & anco saria bene che de sapori se ne dasse vno per parsona.

Sapor di visciole. Sapor biancho.

Melangole tagliate. Lemoni tagliati.

Si può anco,& per cōmodità di quelli che sono à tauola, & per far manco spesa, di far due piatti di certe robbe de cocina; come di fecato, coppiette, trippa, pottaggio, ò altra simil sorte di robba, come si vede per la sottoscritta lista.

1 Coppiette di vitella.
2 Pollastri à rosto. 4.
3 Trippa di vitella con pane sotto.
4 Piccioni à lesso coperti. 4.
5 Fasani à rosto. 2.
6 Coppiette sopradette.
7 Pasticcio de vitella.
8 Pollanca d'India à lesso, 1.
9 Trippa sopradetta.
10 Capponi à rosto. 2.
11 Sfogliatelle. 8.

Ancora di molte cose di credenza, anzi di tutte, si possono far doppie, come ogni sorte di salame, frutti, & di carne fredda, pur che non siano pezzi grossi, & intieri, come di lombo à rosto, capponi salpamentati, polli grossi à rosto, & cose simili, che questi si daranno intieri, & vn piatto.

Quante viuande s' hanno à dare per vn piatto di sei persone Cap. XIII

Essendosi detto abastanza del piatto di quattro persone, se dirà di quello di sei, essendo necessario far vn piatto solo, & non doi, perche molto disconueneria far piatti di tre; & si come al piatto di sei persone, come si è detto al Cap. XII. si deue crescer la tauola tre palmi; è necessario ancora crescer cinque viuande di cocina, talche saranno sedeci, & anco quattro piattelletti di robba di credenza, che saranno dodici, come per la sequente lista chiaramente appare.

1 Animelle de vitella fritte.
2 Tordi, è salciccia à rosto n. 12.
3 Palombelle à lesso con suppa sotto numero 6.
4 Crostata di pere n. 1.
5 Schiena di Caprio à rosto.
6 Capponi à lesso coperti di cardi, numero. 2.
7 Rauioli senza spoglia.
8 Lonza di vitella à rosto.
9 Pasticcio di Caprio.
10 Panza di Ruffolatto à lesso.
11 Starne à rosto nu. 6.
12 Panzetta de vitella repiena à lesso.
13 Tortiglione con pignoli dētro.
14 Maccaroni Romaneschi.
15 Gallo d'India à rosto.
16 Lepre in peuerata.

A questa tauola d'vn piatto di sei persone, è necessario aggionger anco quattro altri piattelletti di robba di credenza, come à diatro s' è detto per commodità dell'altre due persone; che saranno tre piattelletti di robba per sorte, & saranno le sottoscritte.

Presutto sfilato, Lengua de bufala salata tagliata.
Vua conseruata. Mostarda Cremonese.

Se nel fornir vna tauola d'vn piatto di sei persone con sedeci sorti de viuande di cocina variate, come nell'antescritta lista si vede, sia di molta spesa, se po-

se potrà tener il modo de seruirla, & fornirla (come s'è detto del piatto di quattro persone) di molte robbe di cocina co'l farne doi piatti; & quasi che questo è necessario; acciò che à certe robbe che non si trinciano, tutti quelli che sono tauola ne possano guastare, il che si dimostra nella seguente lista.

Fecatelli di porco nella rete.
Quaglie à rosto nu. 12.
Piccioni domestici à lesso, cô finochio sopra n. 6
Fecati di polli ligati con ona.
Pasticci sfogliati nu. 6.
Nauoni gialli con ceruellato sopra.
Cicotto di Caprio à rosto.
Gelatina di orechie, è grugni di Porco.
Pollanca d'India à lesso, coperta de cardi n. 1.
Fecatelli di porco sopradet.
Pollastri à rosto nu. 6.
Torta bianca nu. 1.
Fecati di polli sopradetti.
Testa di vitella à lesso.
Capponi à rosto nu. 2.
Nauoni gialli sopradetti.

Le robbe di credenza da interzare nella sopradetta lista saranno le sotto scritte.

Oliue Gaietane.
Salsa reale.
Finochio nel aceto.
Sapor bianco.

Essendosi trattato delle viuande di grasso, per li piatti di quattro, & di sei persone, & ditto à pieno quanto se può dire; non è da tralasciare di dir anco le liste delle viuande di magro, & anco delli frutti per dopò pasto; si seguitarà far la lista d'vn piatto di quattro persone con vndeci sorti de viuande di cocina variate per li giorni di magro.

1 Trotta à lesso in vino, aceto, & sale.
2 Triglie à rosto sopra la graticola.
3 Cefali marinati.
4 Crostata di tarantello, & alice,
5 Spicola in potaggio.
6 Lenguattole fritte.
7 Storione à lesso.
8 Anguilla à rosto ne lo sped.
9 Spicole carpionate.
10 Patticcio d'ombrina.
11 Calamari fritti.

Lista di robbe per l'antipasto di credenza

Sapor bianco.
Malangole.
Mostarda forte.
Lomoncella trenciate.

Nella sopradetta lista si vede il modo col quale si deue metter l'vndeci viuande variate in tauola, cioè vn lesso lontano dal altro, & l'rosto, & il fritto discosto dal altro fritto, ò rosto, come anco le paste lontana vna dal altra, come ancora facendo delle robbe di credenza otto piattelletti, se metteranno in tauola co'l medesimo ordine.

La seguente lista de dopò pasto di credenza sarà per il medesimo piatto di quattro persone, quale si serue con vndeci diuerse sorte di robba, come sono anco quelle di cocina.

1 Caso Parmegiano.
2 Pera iacciole.
3 Mandole spachate.
7 Pera franzese.
8 Noche.
9 Brugne verdacchie.

4 Gion-

4 Gioncata.
5 Torta verde.
6 Marzolino di Fiorenza.
10 Lauoro de pasta.
11 Mela dolce.

Robbe di credenza doppie.

Finochio verde.
Ciambelline.
Oliue.
Cialdoni.

La seguente lista sarà d'vn piatto di quattro persone, con qualche viuanda doppia di cocina, si per la commodità, come per la manco spesa.

Sarde rostite nella carta.
Crostata di pere.
Fraolini fritti.
Storione à rosto sopra la graticola.
Lenguattole marinate.
Sarde à rosto sudette.
Spicola à lesso.
Pasticcio de anguilla.
Fragolini fritti sudetti.
Corbo in pottaggio.
Lenguattole marinate.

Robba per antipasto de credenza.

Sapor bianco.
Vua conseruata.
Oliue di Bologna.
Cedro trenciato.

Lista de dopò pasto di robbe di credenza con qualche cosa doppia.

Caso de riuiera,
Pera ruspide.
Brugne.
Torta bianca.
Nochie.
Mela.
Boturo paisato.
Caso di riuiera.
Nochie.
Neue di latte.
Brugne.

Robbe di Credenza doppie per la sopradetta lista.

Ciambelline.
Finochio.
Cialdoni.
Oliue.

Le seguenti quattro liste d'vn piatto di sei persone, sono cioè due con sedeci sorti de viuande variate di cocina, & altretranti dopò pasti di credenza, diuersi; & l'altre medesimamente de sedeci viuande di cocina, & sedeci dopò pasti, mà de molte, & de cocina, & di credenza doppie, si per la commodità di quelli che sono à tauola, come anco per far manco spesa.

1 Sfogliatelle sei.
2 Testa de storione à lesso.
3 Cefali grossi marinati.
4 Sarde fresche fritte.
5 Crostata di oua di storione.
6 Dentale in gelatina.
7 Calamari ripieni stufati.
8 Orate à rosto.
9 Pezzi di corbo fritti.
10 Carpioni carpionati.
11 Testa d'ombrina in pottaggio.
12 Bianco mangiare.
13 Lenguattole grande fritte.
14 Pasticcio de corbo intiero.
15 Anguilla grossa à rosto.
16 Trotta grossa à lesso in vino.

Robbe

Robbe di credenza da interzare nella sopradetta lista, con dodeci piattelletti.

Taranteilo. Pesce salmone.
Alice. Arenghe affumate.

Lista de dopò pasto de credenza, con l'ordine de la sopradetta de cocina

1 Marzolino di Fiorenza.
2 Pera Bergamotte.
3 Mela rose.
4 Cardi.
5 Cialdoni.
6 Castagne à rosto.
7 Pera carauelle.
8 Mele appie.
9 Torta verde.
10 Caso Parmegiano.
11 Selleno.
12 Tartufali.
13 Pere Fiorentine.
14 Mela rozze.
15 Prouatura marzolina.
16 Ciambelline.

Robbe di credenza da farne 12 piattelletti, per interzare nella sopradetta lista.

Pepe, & sale. Finochio.
Oliue. Melangole tagliate.

Segueno le due liste di viuande de cocina, & robbe di credenza di qualche cosa doppia.

1 Triglie à rosto nella carta.
2 Spigola vna à lesso.
3 Sarde marinate.
4 Crostata vna.
5 Calamari fritti.
6 Cefalo grosso à rosto.
7 Seppie in guazzetto.
8 Triglie à rosto sopradette.
9 Corbo in pottaggio.
10 Sarde marinate sopradette.
11 Pasticcio di storione.
12 Calamari fritti sopradetti.
13 Pesce in gelatina.
14 Riso Turchesco.
15 Seppie in guazzetto sopradet.
16 Lenguattole fritte.

Robbe di credenza per antipasto da farne 12 piattelletti.

Morona. Alice.
Cauiaro acconcio. Arenche bianche.

Lista di frutti con l'ordine della soprascritta lista.

1 Casotto di Romagna.
2 Cardi cotti nel boturo.
3 Pere Fiorentine.
4 Ciambelline.
5 Tartufali.
6 Tartara.
7 Cialdoni.
8 Castagne à rosto.
9 Cardi sudetti.
10 Ciambelline.
11 Prouatura marzolina.
12 Tartufali.
13 Mela rose.
14 Cialdoni.
15 Castagne à rosto.
16 Neue de latte.

Robbe di credenza per interzare facendone dodici piattelletti.

Pepe,& sale.
Oliue.
Finochio.
Stechi.

Ordine del mangiar ordinario del Padrone senza far piatto Cap. XIIII.

SIn qui s'è detto assai del sapere quanto hà da esser longa la tauola per vn piatto, Quante persone fanno v'piatto. Et quante viuande s'hanno à dare à vn piatto, & questo mostratelo destintamente con molte, liste cosi de viuande de cocina, come di robba di credenza. Hora considerando che sempre non si fà tauola, è bene che se dica alcuni particolari in questo proposito; & però se dice che la tauola longa di sei, ò noue palmi; & il piatto di quattro, ò sei persone; & anco il dar vndeci, ò sedeci sorti di viuande de cocina, & quattro di credenza, s'intende quando si farà tauola, ò piatto (come vogliamo dire,) che per ciò si deue tener preparato per ogni occasione che potesse occorrere, venendo Prelati ò altri personaggi à mangiar col suo Signore, ò vero che se facci pasto, ò banchetto, che in questo caso si può elegger meglior robba, & di più prezzo, & farne variate viuande come da le liste del vcellami, carnaggi, pesci, frutti, & d'ogni altra robba mangiatiua, poste in questo libro, se potranno cauar le liste per ordinar qual si uoglia banchetto, ò pasto. Ma se'l suo Signore non farà tauola, & che vorrà mangiar retirato, ò vero con doi, ò tre de li suoi, in questo caso non si sta sottoposto à le vndeci sorte de viuande de cocina, ne à le quattro di credenza, ne tampoco, à li sei, ò noui palmi de tauola, perche si darà quel ordinario che'l padrone vuole gli sia dato, mà questo si ben darlo con quel ordine che si conuiene, come per le due seguenti liste si può vedere, quali sono l'vna d'vn lesso, vn rosto, vn fritto, vn antipasto, v'pottaggio, vn salame, & vna minestra; & l'altra di due rosti, due lessi, & del resto come si è detto.

Lista d'vn rosto, & vn lesso.

Fichi.
Animelle fritte.
Vitella à rosto.
Pottaggio di vitella.
Salciccione in fette.
Cauoli cappucci.

Fichi.
Animelle fritte.
Petto di vitella à lesso
Pottaggio di vitella.
Salciccione tagliato.
Cauoli cappucci.

Lista delli doi rosti, & due lessi.

Fragole suacate.
Fecato di capretto nalle rete.
Piccioni à rosto.
Presutto in fette.

Fragole suacate.
Fecato di capretto nella rete.
Pollastri in guazzetto.
Presutto in fette.

Pastic-

Pasticcio.	Capretto à rosto.
Mineſtra di vua ſpina.	Mineſtra d'vua ſpina.
Mezzo capretto à leſſo.	

Si ſono fatte le due liſte per il mangiar ordtnario del ſuo Signore, quale ſono honeſtamente honoreuoli; & ſi può con robba megliore, con qualche puoco di più ſpeſa, trattare il ſuo Signore; & ſe bene è poſta la mineſtra in vn piatto ſolo, nondimeno ſi deue darne à ciaſcuno la ſua, come lo Scalco potrà hauer tal coſideratione, & da ſe ſteſſo potrà ordinare vn tal mangiar ordinario, perche ſapendo far il molto, da quello potrà cauar il puoco. La ſeguente liſta ſarà di robbe di credenza per dopò paſto, di tre coſe, ò quattro doppie, come per eſſa ſi vede.

Caſo Parmegiano.	Caſo detto.
Pera iacciole.	Pera dette.
Mandole.	Mandole.
Finochio.	Finochio.
Torta (ſe ſi vorrà).	

Modo che deue tener lo Scalco per formar vna liſta per far qual ſi voglia mangiare Cap. X V.

QVello che vorrà eſercitare l'offitio di Scalco, douendo ordinar qualche banchetto, gli conuien prima notare, ò voglia dire far vna liſta di tutte le robbe, & viuande che hauerà da ſeruire per quello, la quale facilmente potrà formare con l'inſtruttione di queſto diſcorſo, coſi di viuande di cocina, come d'altre robbe di credenza, perche in qual ſi voglia gran paſto, ò conuito non vi ſi pu ò dar altro che le robbe ſottonotate.

Biſcotto, ò moſtaccioli, ò altro ne la poſata col pane.

Inſalate.	Paſticci.
Salami.	Carnaggi quadrupedi.
Suppe.	Volattili.
Mineſtre.	Peſci.
Antipaſti.	Ovua
Torte.	Frutti, &
Croſtate.	Confettioni.

Et è neceſſario ſappia, & poſſa ordinare le ſopradette robbe in quei modi, & viuande conueniente à la tauola, & conuitati, come nel mezzo del preſente libro ſe trouano le liſte de tutte le ſopradette robbe, lequali notate à tante carte, ſi truoua in quanti modi ſi può accomodare quella tal coſa, & di la ſi cauerà il modo nelqual la può ſeruire; eſſendo che tutte le ſopraddtte robbe; ſono in molti modi, & viuande ordinate, à talche ciaſcuno potrà formar vna liſta per qual ſi voglia gran paſto, ò couito, pigliandone

quella quantità che si vuole, hauendo rispetto à la qualità, & quantità delle persone conuitate, & secondo quelle piglarne de più, & manco prezzo; & à questo modo lo Scalco farà la sua lista senza difficultà alcuna.

Ordine che s' hà da tenere per far vn pasto Cap. XVI.

QVando lo Scolco saprà dal suo Signore che voglia far conuito, haurà da intender da esso che sorte de personaggi, & quanti hanno da esser li conuitati, acciò si possa ordinare al Credentiero, che sorte di posate, (che essendo Prencipi, ò altri Signori doueranno' esser doppie,) & à quanti piatti s'hauerá da seruire.

Si farà vna lista delle viuande che s'haueranno da seruire nel modo gia detto, con l'ordine che s' hauerà da imbandire, & metter in tauola, co li seruitij di credenza, & di cocina, come si vedrà nella seguente lista, che saranno tre del vna, & tre del altra, & quella tener presso di se, & seruirsene quando si vorrà imbandire.

Dourà far vna lista à lo Spenditore di tutte quelle robbe che haurà da comprare per seruitio del conuito, con ordinargli che pigli robba buona, & quale habbia da esser frescha, & qual frolla; & quella venuta in casa, riuederla, & se non sarà à suo modo remendarla à dietro.

Farà vna lista al Credentiero ancora di tutte le robbe che hauerà da seruire, così d'antipasto nel primo seruitio, come dopò pasto per secondo, & confettioni per il terzo; & auanti vẽga l'hora di portarle in tauola vadi à vedere se con ordine saranno imbandite.

Gl'ordinarà ancora doue hauerà da parecchiar la tauola, hauendo in consideratione le qualità di tempi, di freddo, ò caldo, & secondo quello seruirsi di luoghi freschi, di giardini, ò logge, overo stanze fresche, come ancora di calde, con fuoco, o senza; Con ordine ancora che metta due touaglie, douendo l'vna seruire per le confettioni; & parechiata che sia, lo Scalco dourà andarla à vedere, & far che stia forte, & piana.

Ordinarà al Cuoco tutte le sorti de viuande che hauerà da fare, così de rosti, come de lessi, antipasti, pottaggi, & di ogni lauoro di pasta; & qual robba hà da esser seruita per la prima, qual per la seconda, & qual per la terza portata; & dargli l'hora che s'hà da portar in tauola, & anderà qualche volta in cocina à visitar il Cuoco, & veder quel che si fà; si presuppone che s'habbia Cuoco valent'huomo, & buoni aiutanti; perche quando fusse altrimente, bisogna che lo Scalco vi vadi più spesso, & ordinar egli molte cose.

Per ogni piatto che si farà, hà da far elettione d'vndeci persone che portino le viuande, & quando farà conuito de più d'vn piatto, come questo che si farà di due, d'vn Sottoscalco per metter in tauola il secondo piatto nel medesimo tẽpo che ponerà il suo, quali vndeci siano obediẽti al suo capo.

Oltre li vndeci diputati per leuar il piatto di cocina, dourà far elettione di due gentilhomini per piatto per dar l'acqua à le mani à due conuitati

uitati per bacile, & di due paggi che appreſentino tra due tondi lo Sciugamano à li Coppieri de li conuitati, & queſti aſpettino fin tanto gli ſia reſtituito.

Haurà da deputar ancora quattro per ogni piatto, quali hanno da eſſer aſſiſtenti alla tauola per ſeruir ciaſcheduno il ſuo conuitato, nel leuare, & porli auanti li tondi.

De più deputarà, due che habbino il carico della tauola de Gentilhomini foraſtieri, cioè Coppieri delli conuitati, ò altri, li quali la faccino aparechiare, & ben ſeruire, & che ſia ben fornita de quanto fà biſogno, de vini, antipaſti, dopò paſti, & de robba intiera, & ben ordinata, & però farà ſempre ordinar qualche coſa de più, acciò ſi poſſa ſeruire honoratamente queſta ſeconda tauola, perche biſogna trattar bene queſti gentilhomini, conſiſtendo in queſto, parte del honore del padrone, con ordinar lo Scalco di eſſi, & quattro, ò ſei che diano da beuere.

Haurà da elegger vno, ò due ſopraſtanti à le viuande, acciò che leuate di tauola non ſi trabalzino, con ordine che ſe remandino in cocina per tener caldo le robbe intiere, acciò poſſano ſeruire per la ſeconda tauola. A queſto biſogna aprir ben gl'occhi, perche ſe trouano da tali che hanno diſegnato in queſte occaſioni rubbar tanta robba, che baſti loro otto giorni.

Darà ordine al Bottigliero che ſorte de vini hauerà da ſeruire; cioè quale antipaſto, quale à mezzo, & quale in fine del paſto; come dire la maluagia, ò guarnaccia in principio, vini bianchi Greco, è moſcatello ſecondo li tempi, con l'antipaſti; con li leſſi vini piccoli, con li roſti vini roſſi, è piccanti; con li dopò paſti vini dolci, & polpuci; Et ancorche queſto doueria eſſer carico del Coppiero, nondimeno facendoſi conuito, à lo Scalco conuien ordinare con quanti, & di che ſorte vini vuole che ſi ſerua.

Ordinarà che per le camere ſiano parechiati orinali, & letti, accioche facendo biſogno di ripoſo, ò altre occorenze neceſſarie, non debba mancar coſa alcuna.

Puocho prima che venghi l'hora del mangiare metterà in tauola il primo ſeruitio di credenza, & poſto con ordine, ſe coprirà tutta la tauola, & viuande con vna touaglia longa con belle piegature.

Venuta l'hora di mangiare mandarà vn ſuo fidato in cocina con la liſta, & ſecondo qella, farà imbandire il primo ſeruitio, ſopra vna touaglia bianca: & egli anderà dar ordine ſia dato l'acqua à le mani, & appreſentatoſi inãzi al ſuo Signore cõ lo Sciugamano gli farà ſapere che è poſto in tauola.

Lauato che ſia il ſuo Signore farà ſcoprire le viuande, & laſcerà che li Trencianti quali ſaranno due, vno per teſta della tauola faccino il loro ſeruitio, dando de li ſalami, & de qualche pollo.

Lo Scalco ſe n'andrà poi in cocina con 24 perſone, facendo egli per vno & per vn altro il Sottoſcalco, quale ſeruirà il ſecondo piatto; & farà leuar de cocina il primo ſeruitio, del primo, & ſecondo piatto, che già farà imbandito, & con ordine darà vna viuanda per perſona; & egli come Scalco maggiore anderà inanzi con la ſaluietta ſopra la ſpalla, hauendo laſſato in

cocina quel suo fidato per far imbandire il secondo seruitio.

Gionto che sia à la tauola ne leuarà tre, ò quattro piatti de quelli che sono di credenza, dandoli à li quattro che sono assistenti, & metterà in tauola le viuande calde de cocina, & cosi de mano, in mano leuando, & mettendo, leuarà tutto quello che s'hà da leuare, & vi ponerà il primo seruitio de cocina. Nel istesso tempo il Sottoscalco farà il simile del secondo piatto. Faccia venire poi il Credentiero con li suoi sapori, quali à suoi luoghi si metteranno in tauola.

Come à lo Scalco parerà che sia l'hora, andrà in cocina con tutti li vintitre gia detti, doue trouato imbandito, leuarà il secondo seruitio nel modo che leuò il primo, & nel modo sopradetto si portarà, & metterà in tauola non lasciandoui alcuna cosa del primo seruitio, se non quelle che vi si hà da lassare, ordinando al Trenciante come di sopra.

In questo tempo in cocina s'imbandirà il terzo, & vltimo seruitio, che quando parerà à lo Scalco l'anderà à leuare, qual si portarà, & metterà in tauola come di sopra è detto, nõ lassandoui cosa alcuna del secõdo seruitio.

Come lo Scalco vedrà che più non si mangia, se n'andrà à la credenza doue il Credentiero hauerà imbandito tutti li frutti, & suo secondo seruitio, quale farà portare come hò detto del seuitio de cocina, & gionto à la tauola, si leuaranno tutte le robbe che vi sono de cocina, & ve si ponerà questo secõdo seruitio di credẽza, lassãdo solo in tauola li frutti che sono da lassaruici.

Si starà poi tanto quanto parerà à lo Scalco che non si mangi più; che poi egli leuarà il primo piatto, & il Sottoscalco il secondo, & li Coppieri le posate de i lor Signori, & leuato il tutto, farà dar l'acqua odorifera à le mani sopra l'istessa touaglia.

Mentre si darà l'acqua à le mani farà leuare da la credenza le confetioni per il terzo, & vltimo seruitio di credenza.

Dopò lauato le mani, si leuarà la prima touaglia, piglandola dal capo spingendola da piedi doue starà vno con vn tondo à raccorla

Ponerà poi le confettioni in tauola, sopra l'altra touaglia, le quali se lassaranno qnanto parerà à lo Scalco, & veduto, che più non si trastullano con esse, si leuaranno di tauola, & in quel modo che si leuò la prima, anco si leuarà questa seconda touaglia, & con riuerenza con vn *profit tacito*, s'haurà dato fine al conuito.

Mentre li conuitati staranno à torno le confettioni, lo Scalco darà ordine sia portato in tauola per li Coppieri, & altri Gentilhomini de li conuitati, li quali dopò le confettioni lo Scalco l'inuitarà à pranzo, & li farà sedere à tauola, ordinando à li due che haueranno il carico d'essa, che non gli si manchi di cosa alcuna; Et sarà bene che si metta à sedere on loro, accioche possa meglio vedere se sono ben trattati.

Lista da seruirsi come di sopra.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Capponi doi salpamentati.

Sala-

Salame Bolognese cotto in vino, tagliato in fette.
Pasticcio di vitella freddo
Fagiani doi à rosto con capparini de Genoua sopra.
Panzetta de vitella repiena tagliata in fette, con cannella sopra.
Presutto intiero cotto nel vino, con petrosemolo sopra.
Testa di rufolatto intiera cotta nel vino, con rosmarino sopra.
Gelo figurato in varie figure.
Sommata cotta nel vino, tagliata in fette.
Pollo d'India grosso à rosto, con cedro trenciato sopra.
Lauori di pasta, con zuccaro sopra

Se interzarà le sottoscritte robbe doppie.

Vua conferuata. Mostarda.
Oliue di Spagna. Finochio in aceto.

PRIMO SERVITIO DE COCINA.

Tordi dieci, & salciccia à rosto, con melangoli à torno
Animelle di vitella ligate con oua, caso, &c. con cannella sopra.
Starne cinque à rosto, con sapor fatto d'aceto, e zuccaro.
Piccioni cinq; à lesso cō fette de presutto, seruiti cō pane sot., & presutto S.
Crostata de pera, con zuccaro sopra.
Pollastri cinque ligati con oua, caso, & spetiarie, con canella sopra.
Schiena di Caprio à rosto, con oliue senza osso sopra.
Capponi à lesso coperti de cardi, con lengua de bufala tagliata sopra.
Fagiani doi à rosto, con salsa reale sopra.
Pasticci sfogliati cinque.
Rauioli senza spoglia, con zuccaro, & canella sopra.

Vi s'interzarà li sottoscritti sapori doppij.

Sapor de visciole. Sapor bianco
Salsa bastarda. Sapor de brugne.

SECONDO SERVITIO DE COCINA.

Polancha d'India à rosto piena di tartufali, con cedro trenciato sopra.
Piccioni di gianda cinque in brodo lardiero.
Testa di vitella senza osso ripiena, con petrosemolo sopra.
Pasticcio de doi anetre saluatiche.
Gallo d'India vno à lesso, con maccaroni Siciliani, con caso, zuccaro, & cannella sopra.
Cicotto di rufolatto à rosto, con sugo di melangole sopra.
Torta bianca.
Piccioni casalini stati in adobbo, fritti con zuccaro, & cannella sopra.
Sfogliatelle diece, piene di carne di vitella battuta.
Spalla de Caprio stufata.
Bianco mangiare in piatti, con granati sopra.

Vi s'inter-

Vi s'interzarà li sottoscritti saporij.

Sapor de mandole. Mostarda forte.
Sapor de cotogni. Sapor de corgnali.

TERZO SERVITIO DE COCINA.

Lepre intiero à rosto, con peuerata sopra.
Oca saluatica à lesso coperta de cauioli Bolognesi, cō fette di mēdrolla so.
Capponi doi à rosto fasanati, con capparini sopra.
Torta verde.
Gelatina con polpa di cappone sotto.
Oglia putrida,
Pasticcio de cicotto de Caprio
Panza di rufolatto à lesso, con brugne stufate sopra.
Tortore otto, & fecatelli de porco à rosto, con salsa reale sopra.
Riso Turchesco, con zuccaro sopra.
Starne cinque à lesso, con nauoni, & ceruellato sopra.

Ve s'interzarà li sottoscritti sapori.

Sapor d'vua. Sapor giallo.
Sapor de cotogni. Sapor de corgnali.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Saluiata.
Mele appie crude dieci.
Cotogni cotti à le brage, cinque, con zuccaro sopra.
Castagne rostite,
Pasticcio di cotogni cinque.
Pere carauelle scaldate cinque.
Caso Parmegiano.
Pera Fiorentine garofolate cotte co'l zuccaro, dieci.
Cardi,
Mela rose dieci.
Tartufali cotti con oglio, sugo de melangolo, è pepe.

Piatti doppij

Pepe, & sale. Paste fritte repiene di marzapane.
Finochio secho. Ciambelline di Monache.

TERZO SERVITIO DI CRDENZA.

Marzapane intiero. Lauori di marzapane.
Scatola d'anisi confetti. Scatola di cannelline.
Pistachiea in pizza. Pezzi di persicato.
Cotognata Portochese. Pignoccati.
Pizza di persicato di Genoua. Scatola di seme di melone.
Scatola di falignati.

Li sot-

Li ſottoſcritti otto piatti de confetti ſi daranno ad ambedoi li piatti, cioè quattro per ciaſcuno.

Cannelle groſſe confette.
Mandole confette.
Coriandoli groſſi liſci confetti.
Pignoli confetti.
Peſtachi confetti.
Nocchie confette.
Scorze de melangolo confette.
Coriandoli ricci confetti.

Ricordo à chi legge, che la ſopradetta liſta non è di paſto d'importanza, mà mediocre; che ſi può pigliar robba di più prezzo, far coperture de coſe più elette; & dar più viuande per piatto; & altre coſe ſe potranno fare, che ſe ne ſtarà à giuditio de lo Scalco.

Modo di ſeruire in molte parti di Germania *Cap.* XVII.

E In vſo in molte parti di Germania tauole tonde, ò quadre, & queſto fanno (ſi crede) acciò non vi ſia precedenza overò che tutti poſſano giongere à le viuande, per che nel mezzo della tauola ſi mette vn piatto ſolo, & grande, doue ſonno diuerſe ſorti de robbe, cioè ò leſſi, ò roſti, ò ſalami, overò altre viuande; & il modo di ſeruire è queſto. Si mette in tauola vn piatto per volta, & di queſto ſi mangia quanto ſi vuole; & poi ſi torna con vn altro, & leuano il primo, & coſi ſuſſequentemente ſino à dieci, ò quindeci piatti, à tal che molte volte ſi ſtà à tauola tre, & quattro hore, & à queſto piatto tutti quelli che ſono à tauola poſſono giongere, & ſi ſerueno l'vno l'altro; come ſi farà vna liſta de la robba che entra in ciaſcun piatto.

Nel primo, Preſutto, ſalciccione, & lengua ſalata tagliata.
2 Vna ſuppa in brodo con ſpeciarie ſopra.
3 Piccioni.4. Capponi.2. pollo d'India.1. Anetre.2. à roſto.
4 Capponi.2 Polaſtri.4. paparo.1. à leſſo.
5 Pezzi di diuerſi ſaluaticine, coperte de ciuiero.
6 Trotte, & Tiemoli tagliati in pezzi, cotti in aceto, & ſale.
7 Tordi.12. Starne.4 Faſani.2. à roſto.
8 Oglia putrida.
9 Maccaroni cotti nel latte, con zuccaro, & cannella ſopra.
10 Torta bianca.
11 Raine, & Tenche in pottaggio, con cipolle intiere.
12 Vitella libre.6. Cignale libre.6. Lepre vno à roſto.
13 Mineſtra de cappucci ſalati, detta crauti, con ventreſca tagliata ſopra.
14 Vitella libre.6., Vaccina libre 6. Porco libre.6. à leſſo.
15 Lucci, & Raine in pezzi, cotti in aceto, & ſale.
16 Cignale, & Caprio in brodo lardiero.
17 Tartara di latte in caſa de paſta.

In tauola vi faranno li ſotcoſcritti ſapori, di .4. per ſorte.

Moſtarda dolce di vua.
Moſtarda forte di ſenapa.

Se ben-

Se bene la sopradetta lista è di .17. piatti, ouerò viuande, non dimeno vi sarà tal tauolata che vi saranno, dodici, & quindeci persone à tauola, & si portaranno più, & manco piatti, secondo chel padrone vorrà spendere, & farsi honore, con più, & manco robba; Ne sia de marauiglia che vi entri del pesce, perche in Germania s'vsa dar carne, & pesce à le tauole, & questi tali piatti si fanno pieni, & colmi di robba, la quale se fusse seruita all'Italiana compareria molto più. Questa sorte di seruitio si fà in molti luoghi, non già à le tauole de Principi, che si serueno più Italianamente, che se bene non si cuopre tutta la tauola facendo vna, & più portare de cocina, vi si pone più piatti di quello che si fà nell'altri luoghi: Questo s'è detto acciò sia conosciuto quanto sia più bel modo il seruir d'Italia.

Si farà vn altra lista de piatti simili di magro, & sarà con l'ordine che di sopra è scritto di robba di grasso; & di cocitura, & di molte cose che s'vsa in quelle parti.

Nel primo piatto. Arenghe, Alici, botarga, e cauiaro.
2 Suppa di latte, è boturo, con oua .15. sopra sperdute in esso latte.
3 Trotte, è Tiemoli tagliati in pezzi, cotti in aceto, è sale.
4 Raine, & Lucci tagliati à lesso coperti de ciuiero.
5 Oua. 20. fritte nel boturo con la scorza qual sia bugiata da vna punta.
6 Storione in pottaggio, con spetiarie, zaffarano, & cipolle intiere.
7 Tiemoli, & altri pesci de fiume, fritti nel boturo.
8 Torta bianca de capi de latte, chiara d'ouo, & zuccaro.
9 Merluzzo salato battuto co vn legno, detto stocfis in pottaggio, con cipolle battute.
10 Frittate .4. fatte à canoncini, & oua frittellate sole numero .10. con zuccaro sopra.
11 Crauti cioè cappucci salati cotti nel latte, con arenghe bianche lesse so.
12 Storione à lesso in vino, & spetiarie.
13 Brugne seche cotte con zuccaro sopra.
14 Pasticcio di pesce salmone dissalato.
15 Minestra d'oua de storione.
16 Lucci, & Tenche tagliate, à lesso coperte di brodo giallo d'ouo, & spetie.
17 Latte, oua, & zuccaro in cassa de pasta.

In tauola vi saranno li sottoscritti sapori di .4 per sorte.

Rafano grattato posto nel acqua,
Sapor bianco di pasta di marzapane, & agresto.

Si faranno de più, & manco piatti; & con più, & manco spesa, secondo la voluntà del padrone, come di sopra hò detto.

Lista di robbe da metter nella posata co'l pane Cap. XVIII

IN occasione di pasti, ò banchetti doue interuengono Principi, ò altri Signori è bene che si metta ne la loro posata assieme col pane ordinario qual-

qualch' vna delle sottoscritte robbe, si per honoreuolezza, come ãco perche molti si trastullano con esse, innãti, ò dopò pasto, secõdo che loro aggrada, però saria cõueniente vi si mettesse se nõ due, almeno vna delle sottonotate.

Ciambelle Papaline.	Pizzetta con boturo, è torli d'oua.
Biscotti Papali.	Mostacciuoli Romaneschi.
Ciambelline di latte, è zuccaro.	Mostacciuoli Napolitani.
Biscotti con zuccaro, & oua	Marzapane biscottato.
Castagne di zuccaro.	

Copertura d'ogni sorte di rosto. Cap. XVIIII.

TVtti li rosti non si doueriano portar in tauola scoperti, perche se saranno quattro, ò cinque à vn piatto, non scompariranno tanto, quanto se fusse alcun di essi coperto di qualche cosa; si dice coprirli, mà non però tanto che non si veda quello che vi sia sotto; ne sono qui notati molti (oltre le melangole, & lemoni) acciò lo Scalco ne facci quella elettione che gli piacerà.

Capparini de Genoua con zuccaro sopra.	Cedro trenciato menuto, con zuccaro sopra.
Cipolle amezzate cotte in la iotta col grasso dell'istesso.	Fette di pane dorato, con zuccaro sopra.
Pere.)	Paste fritte diuerse, con zuccaro sopra.
Corogni.)	Coperture di pasta reale.
Persichi.) stufate	Sapor de visciole.
Brugne secche)	Salsa reale.
Dattili.)	Petrosemolo fritto, sopra pesci fritti.
Agresta rotta amalbata.	
Vua spina simile.	

Copertura d'ogni sorte di lesso. Cap. XX.

IL più delle volte li lessi si copreno anche loro con diuerse sorte di robbe, come per la sottoscritta lista si vedranno: lassando da parte l'herbe fresche, come petrosemolo, menta, basilico, ò altre simil sorte d'herbe, & fiori diuersi, perche tutte le sorti di lessi, quando non saranno coperti con vna delle sottoscritte robbe, se copriranno con vna dell'herbe sopradette, ò fiori di qualsivoglia sorte.

Rauioli senza spoglia, con zuccaro, e cannella sopra.
Rauioli, ouero anolini, con spoglia, con caso, zuccaro, e cannella sopra.
Maccaroni di Sicilia, con caso, & cannella sopra.
Pane insuppato in brodo grasso, con cannella sopra.
Cardi cotti in brodo grasso, con caso sopra.
Bianco mangiare, con grani di granati sopra.
Nauoni gialli, cotti in brodo grasso.

Cauoli Bolognesi, torzuti, e cappucci, cotti in brodo grasso.
Finocchi bianchi.
Zucche tagliate in fette grosse.
Zucche longhe repiene.
Lattuca repiena.
Ogni sorte di salame, ceruellato, è salciccia.

Lista di suppe di grasso, & di magro. Cap. XXI.

SI danno anco à le tauole molte volte de le suppe, così di grasso, come di magro, & si serueno con la prima portata de cocina; però se notaranno alcune, acciò volendo lo Scalco seruirla, ne possa far quella elettione, che gli parrà.

Suppa detta Franzese, con brodo grasso, con ceruellato, caso, & cannella sop.
Capirottata con pelle, e polpa d'anatra, ò piccioni, tramezzata con pane, con brodo grasso, con caso, & cannella sopra,
Brugne secche cotte con zuccaro, e in vin greco, con zuccaro, e canaella sop.
Visciole palombine fresche, cotte in brodo grasso; ò in vin greco, e boturo, con zuccaro, e cannella sopra.
Zibibo cotto in vino, con zuccaro, e cannella sopra.
Persichi secchi cotti in vino, con zuccaro, e cannella.
Pera moscarole cotte in vino, e zuccaro, con zuccaro, e cannella sopra.
Prugnoli con erbecine dentro, & oglio.
Ceci rossi, con oglio, & aglio.
Piedi di vitella, castrato, ò capretto senza ossa, con caso, & cannella sopra.
Latte, & boturo, con zuccaro sopra.

A tutte le sopradette suppe vi se metterà sotto pane bruscato, dalla capirottata, suppa Franzese, & piedi in fuori, che vi se metterà pane ordinario.

Lista d'ogni sorte di Crostata. Cap. XXII.

DE le crostate vsitate à le tauole se ne fanno di grasso, & di magro, e però se ne diranno di molte, dell' vna, e dell' altra sorte, che lo Scalco da queste liste pigliarà quello che gli piacerà.

Crostate di magro.

De frutti cioè Pera d'ogni sorte. Mela d'ogni sorte. Persichi d'ogni sorte. Brugne, & Briccocole.	Tagliate in fette sottili desfritte nel boturo poste tra sfogli sottili, con zuccaro, cannella, & boturo dentro, con zuccaro sopra.

Vua spina.
Agresta senza grani.
Visciole senza ossa.
Cerase senza osso.
Fragole.
} Crude tra sfogli sottili, con boturo, zuccaro, & cannella dentro,& zuccaro sopra.

Piselli freschi.
Faue fresche scorzate.
} Desfritte nel boturo, poste tra sfogli, con vua spina,pepe,& cannella dentro, con zuccaro sopra.

Di latte,& fegati di ogni sorte de pesci,con tarantello dissalato dentro.
Sarde senza spina,cō alici salate,con fettoline di prouatura,& spetiarie dent.
Cauiaro disteso sopra fettoline di pane bruscato, cō sugo di melangolo sop.
Code di gambari tagliate à trauerso,ò per longo desfritte nel boturo,ouero oglio, con fettoline di prouatura, ò senza; con boturo,ouerò oglio, con zuccaro,è cannella dentro,e zuccaro sopra.
Ostriche,desfritte nel boturo,ouer oglio, con tartufali tagliati, con sugo di melangolo.zuccaro,e cannella dentro,con zuccaro sopra.
Telline perlessate cauate dalla scorza,desfritte nell'oglio,con vua passa,pepe dentro,con zuccaro sopra.
Alice salate senza spina, con erbecine, zibibo, con fettoline di prouatura,ò senza dentro con zuccaro sopra.
Prugnoli soffritti nell'oglio,con erbecine,& fette di tarantello dissalato dentro,con zuccaro sopra.
Alice,Anguille, e tarantello dissalato, con erbecine, boturo,ouer oglio dentro,con zuccaro,e cannella sopra.
Zibibo,è pignoli amaccati con boturo,zuccaro,e cannella sopra.

Sfogliatelle repiene di.
Bianco mangiare.
Pasta reale.
Pasta di marzapane.
Riso passato.
Fogli soli.
} con zuccaro,e cannella sopra.

Tortiglione sfogliato spaccato per lungo,con zuccaro, e cannella sopra.
Tortiglione repieno di pignoli confetti,con cannella, con zuccaro sopra.
Tortiglione sfogliato,con latte,oua,acquarosa, con zuccaro, e cannella sop.

Crostate di grasso.

D'animelle di Capretto desfritte,poste tra sfogli, con zuccaro, e cannella, con zuccaro sopra.
Ceruelle di Capretto perlessate battute con erbe oderifere, con cannella, e pepe dentro, con zuccaro sopra.
Fegatelli de polli cotti alle brage, battuti con erbette odorifere, pepe, cannella, e buturo dentro.
Occhi, e ceruello de Capretto bolliti, tagliato in fette, con sommata, zuccaro, e cannella dentro, & zuccaro sopra.
Animelle de Vitella fritte nello strutto, tagliate in fette, con vua spina,

zuccaro, e cannella dentro.

Rognone de Vitella battuto, con ſugo de melangolo, e zuccaro dentro, & ſopra.

Ceruelle de Vitella perbollite, battute groſſamente, con ſommata diſſalata dentro, & zuccaro ſopra.

Creſte, e teſticoli de Galli fritti, con Salciccione grattato dentro, & zuccaro ſopra.

Animelle de Vitella battute, con Salciccione Bologneſe dentro.

Altre croſtate ſe potranno fare, di magro, & di graſſo, ſecondo la volontà dello Scalco, con due, tre, ò quattro coſe, come nelle ſopradette croſtate è accennato.

Liſta de paſticci d'ogni ſorte. Cap. XXIII.

Molte ſorti di paſticci s'vſano à le tauole, cioè di piccoli, de grandi, di freddi, & caldi; di carne, & di peſce; di ſfogliati; e de frutti; & di queſti ſe ne farà due parti, ò vero liſte, cioè di graſſo, & di magro, & ſe ne metteranno molti d'ambe le ſorti, accioche lo Scalco poſſa far'elettione di quello che gli piace.

Paſticci di graſſo.

D'ogni ſorte volatile, ſemplicemente fatto, con lardo, pepe, è zenzero, inpilottato de garofali, caldo, è freddo.

D'ogni ſorte d'animal quadrupedo, tanto domeſtico, come ſaluatico, ſemplicemente fatto, cioè ben battuto, refatto à le brage, lardato con lardelli groſſi, con lardo, pepe, zenzero, & garofali dentro, ſeruito caldo, ò freddo.

Polpa de Vitella battuta con graſſo de rognone, con vua ſpina, ouero agreſto, pepe, e cannella, e roſſo d'ouo dentro.

Coratelle di Capretto, tagliata in pezzi buttatoui dentro vn brodo fatto de agreſto, roſſi d'ouo, & ſpetiarie.

Animelle di Capretto, ò di Vitella, con fette di ſommata, ò preſutto, & tartufali dentro.

Lengua de Vitella perleſſata, tagliata in fette, con brugne, e viſciole dentro, buttatoui vn brodo fatto con moſtacciolo Napolitano peſto, roſſo d'ouo, e ſpetiarie.

Polpetta de Vitella, con brodo ſopradetto.

Occhi, & orecchie de Vitella, perleſſati tagliati in fette, con preſutto, & brodo ſopradetto dentro.

Teſta de Vitella, ò di Capretto ſenza oſſo, perleſſati, con brodo de moſtacciuoli, & agreſto, & ſpetiarie dentro.

Pezzo di coſſa de Vitella tagliato in pezzetti ſtati in adobbo in vin greco, e ſpetiarie, con brodo dell'iſteſſo adobbo, & oua dentro.

Lombi di Vaccina in adobbo come ſopra, con gola di porco dentro.

Anatrotti giouani, con oua dentro.

Piccio-

Piccioni casalini con fette de presutto, & vua spina dentro.

Quaglie. Tortore. Pulcinelli. piccioni de palombara.	d'vno.2.3. ò .4., & quanti si vuole per pasticcio, con sommata, ò mendrolla de porco, ò salciccione grattato, con piselli, ò pedoni di carciofali, con brodo buttato dentro fatto con rossi d'ouo, agresto, e spetiarie.

Piselli freschi, con caso in pezzi, con grasso de merolla de Vaccina.

Capretto li quarti denanzi tagliati in pezzi, con dentro brodo fatto con rossi d'ouo, & agresto.

Conigli intieri lardati, con spetiarie dentro.

Di Lepre intiero, ouero li quarti di dietro, lardato, & bene spetiato, freddo, e caldo.

Sfogliati pieni di Vitella battuta, ouero rognone di Vitella, con mendolla de Vaccina, con presutto tagliato à dati, con agresto, ò vua spina dentro.

Pieni de diuerse robbe, d'animelle de Vitella, testicoli d'agnello, cecchi di Vitella tagliati, tartufali, cardi, pignoli, & cose simili, con spetiarie, & medolla di Vaccina.

De Conigli viui. Vcelli viui.	per nozze.

De molte altre sorti se ne potrà fare, così d'vcellami, come de carnaggi, come da li sopradetti si potrà cauare, il che si rimette à giuditio dello Scalco.

Pasticci di magro.

D'ogni sorte frutto cioè. Pera. Mela. Cotogni. Arbricocoli. Persichi.	Vno, ò più per pasticcio, impilottato de garofani, con boturo, zuccaro, & cannella dentro
D'ogni sorte pesce cioè. Tonno. Ombrina. Storione. Spigola. Corbo. Cefalo. Anguilla. Trotta. Lampreda. Porcelletta.	Se si doueranno dar freddi, fatti semplicemente, con zenzero, pepe, garofani, & oglio dentro, impilottati de garofani. Se saranno da darsi caldi, s'impierà la cassa de brugne, visciole, pedoni de carciofali, pera, mela, cotogni, mandole monde, pignoli, tartufali, & altre cose simili, secondo il tempo, & le stagioni, buttatoui dentro vn brodo fatto con mostaccioli Napolitani stemprati con agresto.

D'Ostriche cauate, poste in cassa, con la sua acqua, oglio, & spetiarie, & pignoli dentro, cô brodo fatto d'agresto, ò sugo de melangolo, è rossi d'oua.

Latte, & fegati di pesci stati prima inuolti ne le spetiarie, posti in cassa, con sapor d'agresto, e rossi d'oua, ouero mostacciuoli Napolitani.

Con-

Gongole, & telline cauate da la scorza, con erbecine, & oglio, & spetie dent.

Calamari ripieni de noci peste; pangrattato, vua passa, & erbecine incassati con oglio, e speciarie.

Lumache cauate da la scorza, con erbecine aglio, & oglio dentro.

Tartaruche perlessate inuolte ne le spetie, incassate, con erbeccine, con brodo fatto d'vua passa, & mostaccioli stemprati, con sugo de melangoli dent.

Panza di Tonno inuolta ne le spetie, incassata, con tarantello dissalato, con brugne, visciole, & oglio.

Piselli. }
Faua frescha. } Con torli d'oua, & vua spina dentro.

Code, & zampe de Gambari, con tarantello, pignoli, & agresta intiera, con brodo fatto con agresto, rosso d'ouo, & spetiarie.

Capi de latte, con albume d'ouo in cassa, con zuccaro dentro, latte, rossi de oua, vua spina.

Rossi d'oua sbattuti con acquarosa, vua passa, sale, zuccaro, e cannella.

Oua di Trotte, ò di Storione, cō tarantello, oglio, erbeccine, & vua passa dēt.

Et più d'ogni sorte pesce grosso, & menuto, con scaglia, & senza, secondo l'ordine delli sopradetti.

Lista de ogni sorte di torta di grasso, & di magro Cap. XXIIII.

La torta è tanto in vso, che fino nell'Ostarie non ne manca mai, & vergogna saria che se à vn banchetto, non ve ne fusse, & di queste se ne fanno di magro, & di grasso, come qui sotto ne sarando molte notate dell' vna, & dell' altra sorte.

Di Mellone. }
Zucca. }
Rape. }
Persica. }
Arbricocoli. }
Peri diuersi. }
Cotogne. }
Mela diuerse. }
Nespole, & Brugne. } Fatte cuocere, passate per stamegna; recotta, ò prouatura fresca pesta; mescolato assieme, con oua, vn poco di caso, spetiarie, & mostacciuolo pest o, & zuccaro dentro, & sopra.

Di Cerase. }
Visciole. }
Fragole. }
Brugna. } Dopò stufate in boturo, passate; con prouatura fresca pesta, caso grasso, oua, spetiarie, & zuccaro.

Di Faue fresche. }
Piselli freschi. }
Fasoli freschi. } Cotti nel latte, passate; con caso, & prouatura grattata, oua, spetie, & zuccaro.

De gra-

De Grano.
Farro.
Riso.
Castagne.
Ceci rossi.
} Cotti che siano in buon brodo, pestarli, & passarli per setaccio, mescolati con prouatura, & caso Parmegiano grattato, oua, speciarie, & zuccaro.

De Faue infrante.
Ceci infranti.
Lenticchie, &
Cicerchie.
} Dopò ben cotti, & passate, incorporate con ricotta pecorina, caso di riuiera grattato, oua, speciarie, & zuccaro.

De pedoni de carciofali.
Lupoli.
Sparagi.
} Dopò cotti battuti con cortelli, mescolati con brugnoli, prouatura, caso grattato, oua, speciarie, & zuccaro.

Biete ben tritate amalbate, ouero cotte battute, mescolate, con caso, prouatura, boturo, latte, oua, speciarie, e zuccaro.

Pasta di marzapane stemprata con chiara d'ouo, prouatura frescha pesta, latte, e zuccaro.

Latte con sugo di Saluia, oua, e zuccaro detta Saluiata.

Latte, oua, & acquarosa, & zuccaro detta Tartara.

Recotta, caso frescho pesta, stemprata con chiara d'oua, & zuccaro.

Bianco mangiare con oua, zuccaro, & acquarosa.

Capi di latte, con oua, caso, pignoli pesti, e zuccaro.

Vitella battuta, con medolla di Vaccina, con vua spina, rosso d'ouo, caso fresco, con spetiarie, & zuccaro dentro la cassa fatta con fior de farina, vino, rosso d'ouo, boturo, & zuccaro.

Sãgue di porco, latte, & oua cõ erbecine, & spetiarie dẽtro, detto migliaccio.

Dattili cotti, & vua passa passati, con oua, vuapassa, zuccaro, cannella, & acquarosa.

Cedro condito pesto, con prouatura fresca pesta, rosso d' oua, speciarie, & zuccaro dentro.

Gambari.
Locuste.
} Le code battute, con tarantello dissalato, caso, oua, e pepe dentro.

Se potranno far molte altre torte con due, & tre sorti di robba dentro; con zuccaro, e senza, come ne le sopradette è accẽnato, ad arbitrio dello Scalco.

Lista de sapori diuersi. *Cap.* XXV.

PErche nelle tauole, & cõuiti v'interuengano diuersi lessi, rosti, e pesci, è necessario si metta con essi qualche sapore, de quali se ne darà in tauola due piattelletti de ciascuna sorte per piatto: ouero vn tondo per ciascun comẽsale: però se ne diranno qui sotto diuersi, ad elettione poi de lo Scalco.

Salsa verde fatta con pane bruscato, aceto forte, petrosemolo, menta, & pepe, passata per stamegna, con zuccaro sopra.

Sapor bianco de mandole monde, pane, zuccaro, & sugo di lemone.

Salsa reale fatta de zuccaro, aceto, con cannella, e garofani, consumato dui

terzi

terzi al foco.

Agliata de noci, ouero nocchie, con aglio, pane, & brodo, con vn puoca de agresta.

Mostarda bianca di senepa, pane, & aceto.

Mostarda di mezzo sapore, di senepa, & vua cotta.

Mostarda dolce d'vua cotta.

Mostarda Cremonese, ò Venetiana con vua, arancetti, & senepa.

Sapor de vua passa, mostacciuoli pesti, e mostocotto.

Sapor di finocchio, basilico, pane, & agresto.

Sapor de Visciole.	Arbricocole.
Corgnali.	Brugne.
Cotogni.	Granati.

Lista di diuersi conditi, & confetture. Cap. XXVI.

IN occasione de pasti, ò conuiti grossi, ouero nozze di qualche Signore, ò Prencipe, si suol dare in tauola nel primo seruitio di credenza diuerse sorti di conditi per antipasto, & nel vltimo seruir di confetture, le quali saranno più, & meno, quanto chel Principe vorrà essere splendido; però si faranno due liste dell'vno, & dell'altro, accioche sia facile à lo Scalco far l'accapara di quello che gli piacerà.

Lista de conditi per antipasto.

Cedro intiero.	Nespole.
Cedro in fette con scorza.	Mandole fresche.
Melangolo grosso intiero.	Arbricocole.
Melangoletti.	Noci.
Lomoncella piccole.	Gambi di lattucha.
Pera moscarole.	Radiche di finochio.
Persichi.	Boragine.
Melloni.	Bugolosa.
Cetroli.	Petrosemolo.
Cocuzze.	Fiori di Cedro.
Lazzarole.	Rosmarino.
Scafe fresce.	Foglie de Rose.
Piselli freschi.	

Lista de confettioni diuerse per dopò pasto.

Coriandoli grossi muschiati.

Ricci, &

Lisci confetti.

Anesi,	Pignoli.	Cannella grossa.	Arancetti.
Nocchie.		Cannelline	Mandole.
Seme di mellone.		Pestacchi.	Fulignati.

Cannel-

Cannella. Oſſe de perſico. Noce. Nocchie.	de zuccaro	Oſſa de mandole. Peſtacchi. Gongole. Peſci diuerſi.	de zuccaro

Ogn'altra ſorte di robba de Venetia,& di Bergamo di zuccaro.
Marzapane intiero,& d'ogn'altra ſorte in varie forme.
Cotognata de Portogallo in ſcatole grande.
Gelo de cotogne in ſcatole picoole.
Perſicato di Genoua,in pizza,& altre varie forme.
Pignocchati in pizza,& altre varie forme.
Queſti ſono li conditi,& confetture da ſeruire in antipaſto,& dopò: le quali ſe potramno ancora dare nelle colationi de coſe de zuccaro, nelle quali potrà farſi ancora diuerſe figure de relieuo de zuccaro, & maſſime in occaſione di nozze.

Viuande nelle quali ſi può accommodare ogni animal quadrupedo Cap. XXVIII.

HOra ſeguitarà de dire in quanti modi, & ſorte de viuande ſi potrà ordinare,& accōmodare qual ſi voglia carne d'animal de quattro piedi,così domeſtico,come ſaluatico, acciò lo Scalco poſſa far'elettione de la viuanda che gli piacerà ſia fatta,& variatamente poſſa ordinarla in cocina. Oltre di ciò s'intenderà ancora la ſtagione,& qualità d'eſſi: & à qual perſona nuoce,& à qual gioua,à fin che lo Scalco poſſa ben gouernare il ſuo Signore, dandogli cibi appropriati, & conuenienti à la ſua natura,& compleſſio per mantenerlo ſano.

AGNELLO.

LA ſua ſtagione comincia d'Aprile, ſino mezzo Giugno. E caldo nel primo gradò,& humido,nel ſecondo: & ſe ſarà lattante,humido nel terzo: mangiato di tempo caldo,& de non più d'vn anno,è di bono,& copioſo nutrimento,preſto ſi digeriſce: gioua à li melanconici. Il lattante genera viſcoſità,nuoce à li flegmatici,& è di groſſo nutrimento: s'accōmodarà come di ſotto.
Piccolo,pelato,à roſto intiero,repieno di pera,mela,lardo: ò pedoni di carciofali, brugne, e viſciole: ouero con vccelletti,& animelle,ſeruito con lemoni trenciati ſopra.
Quarti de dietro arroſto,con melangole ſpacchate à torno.
Quarti de nanzi alleſſo:& repieni con caſo,oua,pan grattato,vuapaſſa,erbecine battute,& ſpetiarie,con petroſemolo ſopra.
Spalla perbollita inuolta nella rete, roſtita ſopra la graticola,con ſugo de melangole,zuccaro,e cannella ſopra.
Piedi alleſſi,con menta ſopra.
Stufati con brugne,viſciole,e lengua di porco ſalata tagliata in fette.

In pottaggio, con oua erbeccine, & agresto.
In insalata freddi, con pepe, sale, & aceto.
Coratella in pottaggio, cioè battuta, con erbeccine, spetiarie, aceto, & rossi d'oua dentro.
Animelle come del Capretto; In pasticcio come à suo luogo.
Testicoli, come l'animelle.
Agnello grosso, come il Castrato.

CAMOZZA.

LA sua stagione, & natura è di quella del Caprio, & se faranno le viuande, come di quello.

CAPRETTO.

LA sua stagione è per tutto quel tempo che se ne troua, Hà da esser grasso, & giouane; E caldo, & humido in primo grado; da bonissimo nutrimento; presto si digerisce; & genera buon sangue; Nuoce à li decrepiti, & flegmatici; è buono per li giouani, & conualescenti; se potrà accommodare come di sotto

Animelle fritte con strutto, seruite con pepe, & sugo de melangole sopra.
Inuoltate nella rete spoluerizzate di cannella, rostite à lo spedo, seruite come di sopra.
In potaggio con oua, erbette, e sugo di melangolo, ouero vua spina, ò agresta come di sopra.
In pasticcio come à suo luogo.
In crostata come à suo luogo.
Budelle lattinate cotte in brodo grasso, seruite con fette di pane sotto, con prouatura grattata, & cannella sopra.
In pottaggio ligate con oua, & spetiarie, con cannella sopra; ouero con erbeccine, vua spina, ò agresta, con spetiarie dentro.
Fritte con strutto, seruite con melangolo, ouero agresto, & pepe sopra.
Arroste, cioè auuoltate à torno lardate, con sugo di melangole sopra.
In conochia, cioè auuoltate à torno à vn pieno fatto di fegato di Capretto battuto, con erbette, oua, & aglio, rostite à lo spedo, seruite con sugo di lemoni, & cannella sopra.
Coratella intiera tagliata in pezzi in potaggio, con rossi d'ouo, erbe, zuccaro, & agresto dentro, seruito con cannella sopra.
Tagliata, come di sopra, fritta nello strutto, seruita con sugo de agresta sopra.
Fegato intiero spoluerizzato, con cannella garofani, e sale inuolto nella rete rostito à lo spedo, seruito con sugo di limone, e zuccaro sopra.
Tagliato in pezzi inuolto nella rete, rostiti, tramezzati di lardo, seruito con sale, & melangole spaccate sopra.

Taglia-

Tagliato in fette infarinato fritto nello ftrutto, con pepe, fale, & melangolo fopra.
Indorato, cioè tagliato in fette bagnato, con oua, fritto nello ftrutto, con zuccaro, e cannella fopra.
In potaggio tagliato in pezzi, con vn brodo fatto di agrefto, oua, erbette, zaffarano, con cannella fopra.
Piedi in infalata freddi, con aceto, & pepe.
Lefsi con falfa verde fopra.
In potaggio con oua, erbette, & fpetiarie, con cannella fopra.
Tefta fenza offo, ripiena di ceruello di Capretto, oua, vua paffa, pane, cafo, e fpetiarie aleffo, coperta di maggiorana, & difcoperta, con cannella fopra.
Stufata con pifelli; ò faua frefca, & mendrolla di porco, ouero con brugne, & vifciole.
Indorata, cioè leffata, poi fpaccata, fritta nella padella, con oua fattone frittata, buttata fopra effa, feruita con cannella, ouero lemoni tagliati.
Arrofto fopra la gratticola; cioè prima leffata, & fpaccata feruita con aceto rofato, e zuccaro fopra.
Ceruello ftemprato con pafta fina in frittelle, con zuccaro fopra.
Capretto intiero pelato è rofto, repieno de brugne, vifciole, pera, mela, erbecine, e lardo; ouero di diuerfi vccelletti; ouero di tefte di Capretto fenza offo ripiene, che prima fiano ftate leffate; coperto di lemoni trēciati.
Quarti di dietro roftiti à lo fpedo lardati, feruiti con lemoni trenciati, & melangoli fpaccati fopra.
Dopò cotto, tagliato in pezzi in fricaffea, con falfa reale, fopra.
Quarti de nanti lefsi, coperti di qualfiuoglia erba, ò fiori, ouero altra copertura.
Lefsi repieni di cafo, oua, vua paffa, & erbeccine, coperto, & difcoperto.
Fritto nella padella, che prima fia leffato, feruito con aceto rofato, & zuccaro fopra.
Arrofto fopra la gratticola, che prima fia ftato effo, inuolto nella rete, con falfa reale fopra.
In grattonata, cioè rotto in pezzi, con cafo, oua, fpetie, & agrefto.
In brodo giallo fatto di zaffarano, & agrefto, feruito con cannella fopra.
In pafticcio, come à fuo luogo.
In croftata, come à fuo luogo.

C A P R I O.

LA ftagione del Caprio è d'Inuerno, perche fono più graffi, & meglio fi poffono affrollare più, che in altro tempo. Hà da effere giouane, graffo, & efercitato. E caldo, & fecco nel fecondo grado: da gran nutrimento, & di medriocre bontà: genera fangue alquanto groffo, & afciutto: chi ne mangiarà facci efercitio: non ne mangi li colerici, & conferifce à li flegmatici. S'accommodarà nell' infrafcritti modi.

Cicotto rostito à lo spedo ben lardato, coperto di salsa reale; ouero cipolle stufate, ò altre coperture.

Rostito lardato menuto, seruito con lemoni trinciati sopra.

Lesso in vino, & spetiarie, poi salpamentato, cioè tagliato in più luoghi, spoluerizzato di pepe, & sale, con cime de mentuccia poi coperto, dato freddo.

In pasticcio, come à suo luogo.

Fegato intiero lardato, rostito à lo spedo, coperto di salsa reale, e cānella sop.

Fritto nello strutto, con sale, zuccaro, e cannella sopra.

Lombi rostiti à lo spedo ingarofolati, & lardati, con pitartima sopra: ouero coperti di peuerata.

Petto in fricassea, cioè prima lessato tagliato in pezzi, fritto con cipolle, e strutto, con cannella sopra, ouero mele appie soffritte.

Soffritto coperto di ciuiero, seruito con pignioli amollati sopra.

Schiena rostita à lo spedo ben lardata, con pitartima sopra, & salsa reale.

Spalla rostita, come sopra, che prima sia salpresa.

Lessa in vino, & spetiarie, coperta di fiori: trenciata minuta, seruita con brodo grasso, pepe, & sale.

In brodo lardiero ogni parte di esso, cioè cotto con la metà de vino, con lardo tagliato, saluia, & spetiarie.

CONIGLIO.

LA stagione del Coniglio, sarà d'ogni tempo, pur che sia giouane, & grasso. E freddo in primo grado, & secco nel secondo: è di gran nutrimento, & non molto buono: discaccia la flegma, & genera sangue melanconico: conferisce alli giouani, & nuoce à li vecchi, & melanconici. S'accommodarà come di sotto.

A rosto intiero, pieno di brugne, e visciole; ò altri frutti, coperto, & discoperto.

Stufato con brugne, e visciole, & cipolle, ouero con agresta ligato con oua.

In pasticcio, caldo, e freddo, come à suo luogo.

In pasticcio vino.

CERVO.

LA stagione del Ceruo è d'Inuerno, per le ragioni dette del Caprio. E caldo nel primo grado, & secco nel secondo; è cibo de chi fà molto esercitio, è di tarda digestione, dà grosso nutrimento, & genera grosso, & melanconico sangue; Li giouani lattanti sono megliori delli vecchi: s'accommodarà ogni parte di esso, come s'è detto del Caprio.

CASTRATO.

DEl Castrato è la stagione di tempo frescho, perche meglio si conserua & affrolla; E Caldo, & humido temperatamente: giouane, è megliore del

del vecchio,da buon nutrimento; genera buon sangue; presto si digerisce;è buono per l'infermi, & à persone di ogni età, & complessione; beuersi il brodo in antipasto discaccia l'humor melanconico, s'accommodarà nelli sotto scritti modi.

Cicotto ben battuto impilottato d'aglio, & rosmarino; con cipolle cotte nella iotta,con esse cipolle:& sapor sopra, & senza cipolle, con melangoli tagliati.

Arrosto repieno d'erbeccine,aglio,oua,caso,& spetiarie.

Alesso coperto di menta.

Alesso in mezo vino, macis, garofani, pepe, e zaffarano, seruito con esso brodo,& pane sotto.

In pasticcio,come à suo luogo.

Coste rotte in pezzi cotte nel vino dolce,& spetiarie.

Collo inpottaggio,con oua,erbette,vua spina,ouero agresta,e zaffarano.

Coda lessa rostita sopra la graticola, con molica di pan grattato,e finochio, ò pitartima,bagnata con aceto forte.

Coratella in pottaggio battuta,con spetiarie,rossi d'ouo,& aceto.

Lonza à rosto,con rosmarino dentro,seruita con melangolo sopra.

Lessa con petrosemolo sopra.

Stufata con brugne,visciole,& rosmarino dentro.

Ouero,con altri frutti.

Piedi lessi con petrosemolo sopra.

A lesso,con agliata,ò salsa sopra.

Stufati con brugne,visciole,& lingua di porco salata dentro.

In pottaggio con oua,erbette,& agresta.

In insalata freddi,con aceto,e pepe.

Spalla rostita à lo spedo,con lemoni trenciati sopra.

Repiena de visciole, vuapassa,caso, & oua,rostita come sopra.

Lessa,poi rostita sopra la gratticola,con aceto rosato,& zuccaro sopra.

Trippa come quella di Vitella.

DAINO.

La stagione,& le qualità del Daino,sono di quelle del Caprio, & anco se potranno fare le viuande,che di quello si faranno.

GHIRO.

Il Ghiro hà la sua stagione quando le neui sono in terra. E caldo in primo grado,& humido nel secondo: non dà buon nutrimento, nè genera buon sangue: & tardi si digerisce: & tanto più se saranno magri: non ne mangi li vechi:s'accomodarà come di sotto.

Arrosto,con crostata fatta di pan grattato, zuccaro, e sale, coperto, & discoperto.

Arrosto fatto il panonto con esso,seruito con esso pane.

Stufa-

Stufato con castagne secche,pignoli,e spetie.

LEPORE.

LA stagione del Lepore, è di Decembre,per tutto Carneuale ; & delli giouani, d'Agosto, fino mez'Ottobre ; E caldo nel primo, & secco in secondo grado, Hà da esser frollo,& preso in caccia ; genera sangue melanconico ; fà smagrire ; buono per li giouani ; cattiuo per li vecchi ; la giouane è più delicata, & fà bel colore ; s'accomodarà nelli sottoscritti modi.

Arrosto intiero,con lemoni trenciati sopra,ò altra copertura di rosti,ò sẽza.

Li quarti di dietro arroste,con salsa reale sopra,ouero altro.

Alesso nel vino, & spetiarie, con fiori sopra.

Li quarti dinanzi alesso, tagliati in pezzi, con peuerata sopra.

In pasticcio intiero con li piedi,e testa fuori.

Li quarti di dietro in pasticcio,come à suo luogo.

In fricassea,prima sia stato lesso,poi rotto in pezzi fritto nella padella,con cipolle disfritte.

In fricassea primo alessato, leuatone tutte l'osse,cõ agresto,& spetiarie dẽtro.

In brodo lardiero, cotto con mezo vino ; con lardo dentro, saluia, rosmarino,& mosto cotto.

PORCELLETTO D'INDIA.

IL Porcelletto d'India haurà l'istesse qualità, & la medesima stagione del Coniglio ; & nel modo che si accomodarà quello, si farà di questo.

PORCO DOMESTICO.

LA stagione del Porco domestico comincia di Nouembre, & seguita per tutto Carneuale ; E caldo nel primo grado, & humido nel secondo E d'assai nutrimento alle persone che s'affatigano ; è cattiuo ad ogni età, & ad ogni complessione; Le porchette picciole sono pessime,& non si doueriano mangiare ; s'accommodarà la.

Porchetta di latte pelata ripiena di brugne, visciole, frutti, finocchio,oliue, & lardo,rostita à lo spedo intiera,coperta de lemoni trenciati.

Cicotto alesso, con petrosemolo sopra.

Arrosto con lemoni sopra.

Coste rostite sopra la graticola,con finocchio, e sale, con sugo de melangolo sopra.

In brodo lardiero,la metà vino,con saluia,lardo,& spetiarie.

Fecato tagliato in pezzi, inuolto nella rete rostito à lo spedo, con sugo de melangolo,& cannella sopra.

Tomacelle, cioè dopò lessato, grattato messoui dentro pignoli, vua passa ; rosso d'ouo,& garofani inuolto nella rete, fritte nella padella, con zuccaro,e cannella sopra.

Taglia-

Tagliato in fette infarinato fritto, con zuccaro, cannella, & sugo de melangolo sopra.
Grugni, & orecchie lessate, poi rostiti sopra la graticola, cõ salsa verde sopra.
In gelatina, come à suo luogo.
Lombi inuolti nella rete, rostiti à lo spedo, con lemoni trenciati sopra.
Stati in adobbo di greco, pitartima, e garofani; rostiti à lo spedo, con pitartima sopra,
Piedi in gelatina, come à suo luogo.
Schiena, ouero lombetto arrosto caldo, con lemoni trenciati sopra; ouero cipolle intiere cotte in la iotta.
Salpresa à rosto, con pitartima sopra, ouero co'l medesimo grasso, & agresto, con zuccaro.
Rostita seruita fredda, con capparini sopra; ouero tagliata in pezzi, coperta di mostarda; ouero tagliata sottile con l'insalata.
Salciccia arrosto con tordi, con melangoli spaccate.
Spalla alesso, con menta sopra.
Sangue in ceruellato, ouero sanguinaccio, cotto lesso in brodo, ouero intiero sopra la gratticola; ouero in fette nella padella.
Testa fattone vna palla, come quella di Cignale.
Bragiole di schiena, ò di cossa state in sale, finocchio, e pitartima cotte sopra la gratticola.
Sommata salpresa inuolta nella rete, arrosto nello spedo, seruita fredda, con sugo di melangole sopra.
Perlessata rostita sopra la gratticola, con sapor de visciole sopra.
La cossa in pasticcio caldo, come à suo luogo.
Ceruellato alesso, sopra diuerse minestre, & suppe.

PORCO CIGNALE.

LA stagione del Cignale, è di Decembre, per tutto Carneuale; E caldo in primo grado, & humido temperatamente; è di dura digestione; ne mangi quelli, che fanno molto esercitio, & in tempi freddi; li megliori sono quelli, che non passano vn anno; s'accomodarà nell' infrascritti modi.
Cicotto rostito à lo spedo ben lardato, seruito con lemoni trenciati sopra.
A rosto tagliato in pezzi, coperto de ciuiero, con mandole bianche sopra.
In pasticcio freddo, come à suo luogo.
Panzetta con la pelle alesso, con fette de sommata salata, & petrosemolo sopra.
Tagliata in pezzi dopò lessata stufata, ouero brodo lardiero, con brugne, lardo tagliato à dati, cipolle disfritte, pignoli, mostocotto, & foglie di lauoro, con cannella sopra.
Pol pette di cossa lardate rostite à lo spedo, con melangole sopra.
Battute rostite sopra la graticola, con finocchio sopra.
Schiena lardata rostita à lo spedo, con pitartima, seruita con lemoni trenciati

ciati, ò salsa reale sopra.

Rostita data fredda, con melangole sopra.

Stata in adobbo de vino, & spetiarie, rostita, data fredda, con lemoni trenciati, ouero oliua senza osso sopra.

Testa lessata nel vino, con pepe, garofani, cannella, e macis, seruita intiera fredda, con fiori sopra, & fuoco odorifero in bocca.

Fatta in vna palla, cioè rotta, & cotta lessa come sopra, che sia disfatta; cauatone tutte l'ossa, nõ lassandouene pur vn pezzetto; tagliata in pezzi, fatto poi vna poluere di cannella, garofani, vn puoco di pepe, & zuccaro, & mescolato il tutto in essi pezzi, posti in vn touagliolo, & messo in vn mortaro, con sopresso sopra, & lassaruela vna notte; Leuatone poi il touagliolo d'intorno, restarà come vna mezza palla; la quale tagliata à fette parerà vna pietra mischia.

In fricassea ogni parte d'esso animale, con cipolle fritte sopra.

In brodo lardiero, come la panzetta.

Spalla rostita come la schiena, seruita come si vuole.

Alesso in vino, & spetierie seruita, con fiori sopra.

PORCO SPINOSO.

LA sua stagione sarà come del Porco saluatico; è freddo nel primo grado, & humido nel secondo; è di molto nutrimento à persone, che s'affatigano; genera flegma, humor melanconico, e viscosità; la carne sua è cattiua in tutti li tempi, ad ogni etade, & complessione; s'accomodarà.

Come il rufolato d'vn anno.

RICCIO.

HA la sua stagione il Riccio di tempo freddo, perche sarà grasso; E caldo, & humido in primo grado, è di cattiuo nutrimento, tardi si digerisce, & genera sangue melanconico, molta flegma, & viscosità; & s'accomodarà

Stufato, con brugne, visciole, & spetiarie.

VACCINA.

COmincia la stagione della Vaccina di Settembre, e seguita per tutto Carneuale. E fredda in primo grado, & secca nel secondo. Dà grande nutrimento, & genera molto sangue grosso: & è buona per chi fà molt'essercitio: non ne mangi chi è dilicato, ò che habbia lostomacho debole. S'accommodarà come di sotto.

Cossa vn pezzo à lesso, coperto de maggiorana, trenciato menuto, buttatoui sopra vn brodo fatto, con brodo, agresto, & sale.

Lessa salpresa coperta di menta.

Salata tagliata in fette, ouero sfilata come il presutto.

Stufa-

Stufata con cipolle grosse, & presutto.
In insalata come à suo luogo.
Tagliata in fette sottili per antipasto.
Cularcio come di sopra; con cauoli, ò nauoni gialli, ò altre coperture; con presutto sopra, ò altri salami.
Lombi arrostiti à lo spedo lardati, coperti de lemoni trinciati.
Posti in adobbo di greco, pitartima, e spetiarie, arrostiti come sopra; ouero tagliati in fette caldi, e freddi, con melangole sopra.
Stufati alla Venetiana, cioè posti in adobbo di maluagia, ò greco, spetie, & poluere di finocchio; con esso adobbo dentro.
In pasticcio caldi come à suo luogo.
Petto alesso, con pempinella, ò altre erbe odorifere sopra.
Zinna alesso tagliata in fette, con agliata sopra.
Indorata dopò lessata tagliata in fette, coperta d'ouo sbattuto fritta, con fugo di limoncella sopra.
Fritte nella padella, non indorata, con salsa reale sopra.
Arrosto dopò mezza cotta lessa, inuolta nella rete, con sugo de melangole, e zuccaro sopra.
In pasticcio, con fette de presutto dentro.
Trippe ben nette alessate ben cotte, con menta sopra, ouero caso grattato.
Lengua alessata tagliata in fette, poi stufata, con brugne, e visciole
Ceruello lesso tagliato in fette, indorato, con oua, & fritto.
Cotto nel tegame con erbeccine, rosso d' oua, e spetiarie.
Bragiole di ponta di schiena, battute, cotte sopra la gratticola, con sugo de melangole, e pitartima.
Ogni parte di essa alesso, con petrosemolo sopra.

VITELLA MONGANA.

LA stagione della Vitella Mongana é d'ogni tempo, quando se ne possa hauere. E temperata in tutte le qualità; à talche è buona iu tutti li tempi, & à tutte le persone, pur che siano sane; e s'accomodarà.
Animelle fritte nella padella, con sugo di melangolo sopra.
In potaggio, con oua, agresto, erbeccine, & fettoline di presutto, & spetie.
Inuolte nella rete rostite à lo spedo, seruite con zuccaro, e cannella sopra.
Indorate nell'oua, fritte nella padella, seruite con sugo di lomoncellà, & cannella sopra.
In ceruellate, cioè battute con fegato, e spetiarie, e lardo, poste nella rete, rostite à lo spedo, ouero sottestate, seruite con sugo di melangolo sopra.
Maritate, cioè cotte con oua, caso, & spetiarie, vn poco sode, con cannella sopra.
In pasticcio, come à suo luogo.
Coppiette, cioè carne magra battuta, erbette, vn poco d'aglio, ò senza, rosso d'oua, sale, strutto battuto, & spetiarie, incorporate insieme, fattone balle,

ò forma di pero sottestate, imbandite, con suo brodetto, & cannella sopra.

Bragiole de punta de schiena, spoluerizzate di finocchio, rostite sopra la gratticola, con sugo de melangolo, e pepe sopra.

Stufate con brugne, e visciole.

Sottestate tramezzate, con caso, oua, & vua spina.

Ceruelle lessate fattone frittelle, seruite, con zuccaro, e cannella sopra.

Sottestate, con erbeccine, e spetiarie.

Lessate tagliate in fette indorate, con oua, fritte seruite con sugo de melangolo, zuccaro, e cannella; ouero fritte senza indoratura, seruite come sopra.

In pasticcio, come à suo luogo.

Coratella battuta in pottaggio, con spetiarie, aceto, e rosso d'ouo.

Fegato intiero impilottato de lardo, e garofani, rostito à lo spedo, seruito con sugo de melangolo sopra, ouero salsa reale.

Tagliato in pezzi inuolto nella rete rostito à lo spedo, seruito con suo sapor sopra.

In potaggio battuto con erbeccine dentro, & spetiarie.

Tagliato in fette infarinato fritto, seruito con zuccaro, cannella, & sugo de melangolo sopra; ouero con aceto dentro.

Cossa pezzi in pasticcio caldo, e freddo, come à suo luogo.

Lessa calda, con petrosemolo sopra.

Polpettoni de vna lib. l'vno, battuto, lardato, rostito à lo spedo, seruiti con limone tagliato; ouero, che siano repieni, rostiti similmente; ouero stufati, con brugne, e visciole.

Coppiette, battute con la costa del cortello, distesa sopra vna tauola, fattoci vn pieno sopra, de lardo, erbeccine, spetie, aglio, voltate à torno rostite à lo spedo, con suo sapor sopra.

Collo stufato, con pera, & brugna dentro.

In brodo giallo fatto di rossi d'ouo, & agresto, con fette de presutto, con cannella sopra.

Coste poste in sale, e finocchio, rostite sopra la gratticola, seruite con sugo de melangole sopra.

Lingua ripiena d'oua, caso, vua passa, e spetiarie stufate in forno, con brugne, & altri frutti.

Tagliate in pezzi stufate, con pignoli, pezzi di gola di porco dentro.

Lessata inuolta nella rete, rostita à lo spedo, con lemoni trinciati sopra; ouero impilottata di lardo, poi rostita, con sapor de visciole sopra.

Lessa tagliata per lungo indorata, fritta, con zuccaro, e cannella sopra.

In pasticcio, come à suo luogo.

Lonza lardata, rostita à lo spedo, con melangole sopra.

In adobbo, con vino, e spetiarie, rostita à lo spedo, con suo adobbo sopra.

Stufata, con brugne, e visciole, persichi secchi, ò altri frutti.

Arrosto tagliata in fette fredda, con sapor bianco sotto.

Tagliata in pezzi calda, con salsa reale sopra.

Taglia-

Tagliata sottile fredda, con l'insalata, con capparini sopra.
Lomboli inuolti nella rete, rostiti à lo spedo, seruiti cō lemoni trenciati sop.
Impilottati de lardo, e garofani rostiti, come sopra, con oliue senza osso sopra.
In adobbo de vin greco, e spetiarie, sottestati con esso adobbo dentro.
In pasticcio, come à suo luogo.
Arrosto freddo tagliato in fette, con capparini, & zuccaro sopra.
Panzetta ripiena, con oua, caso, vua passa, e spetiarie lessa, con menta sopra.
Lessa tagliata in fette dorata, & fritta. Ouero infarinata, e fritta, con zuccaro, e cānella sopra. Ouero tagliata in fette calda, cō salsa sop.
Tagliata in fette fredda in antipasto, con sapor bianco sopra.
Dopò lessata, rostita sopra la gratticola, cón zuccaro, e sugo de melangolo sopra.
Petto alesso, coperto di fiori di boragine, ò altr'erbe.
Alesso ripieno con brugne, caso, oua, & spetie, con petrosemolo sopra.
Rostito sopra la gratticola, prima sia lesso, & inuolto nella rete, con zuccaro, e cannella sopra.
In adobbo, dopò lesso, in greco, e spetie, & poi fritto, con aceto rosato, zuccaro, & esso adobbo sopra.
Alesso con cipolle intiere vecchie, con zaffarano, e spetie, con esse cipolle sopra, con caso grattato, e cannella.
Alesso tagliato in fette, dorato con oua, poi frittto, con zuccaro, e cannella sopra.
Infricassea, tagliato in pezzi, fritto nella padella, con cipolle tagliate, seruito con esse cipolle, sugo de melangolo, con zuccaro, e cannella.
In brodo giallo tagliato in pezzi, con zaffarano, rosso d'ouo, agresto, & presutto, con cannella sopra.
Stufato al forno, con brugne, e visciole.
Arrosto à lo spedo lardato, con capparini sopra.
Piedi alesso coperti di menta.
In potaggio, con oua fette di sommata, erbette, & spetiarie.
Ligati con oua, & caso, con cannella sopra.
Fritti, prima lessati coperti di brodo negro, fatto d'vua passa cotta, mandole, tutto pesto, con aceto rosato, & pignoli sopra.
In insalata freddi, come à suo luogo.
Freddi coperti d'agliata.
Stufati, con mosto cotto, & vua passa, con zuccaro, e cannella sopra.
Polmone battuto con cortelli in potaggio, con erbette, oua, & presutto tagliato à dati.
Rognone co'l grasso inuolto nella rete, rostito à lo spedo.
Dopò rostito battuto disteso sopra fette di pane rostito sopra la gratticola, con pepe, e melangole sopra.
In crostata, come à suo luogo.
Sangue cotto lesso tagliato in fette, fritto, come il fegato.

 In ceruel-

In ceruellato, cioè passato caldo, mescolato con pezzetti di grasso, cipolle fritte, zuccaro, fior di finocchio, e latte, posto nelle budelle, & cuocerle, come quelle de Porco.

In migliaccio, come quello de Porco.

Schiena rostita, come la lonza.

Spalla lessata, poi rostita sopra la gratticola, spoluerizzata con pan grattato, fior de farina, & de finocchio, con sale, seruita con aceto, ò sugo de melangolo, e zuccaro sopra.

Ripiena inuolta nella rete, cotta sopra la gratticola, come sopra.

Sotteſtata inuolta, come sopra, seruita con suo sapore.

Testa alesso; ben lauata, & riuolta in due touaglioli, per farla restar bianca, seruita con petrosemolo, ò altra herba sopra.

Rostita sopra la gratticola, dopò lessata spaccata per metà, con aceto rosato, & zuccaro sopra.

Alesso senz'osso, ripiena di ceruello di Vitella, oua, caso, vuapassa, & brugne, con fiori de boragine sopra.

Ripiena, più de mezza alessata, rostita allo spedo, seruita con fior de finocchio, zuccaro, e sale.

Indorata, cioè lessa partita per metà, fritta nella padella con oua, seruita, con zuccaro, e cannella sopra.

Stufata con brugne e visciole, & fette de gola de Porco.

Trippe alesso, con pane sotto, caso, e cannella sopra, ouero menta.

Ligate con oua, & fettoline di sommata, con zuccaro, e cannella sopra.

Carne di qualsiuoglia luogo in potaggio tagliata in pezzi, con erbette, lardo battuto, fette di ventresca de Porco, & speriarie.

In mineſtra. Croſtate.

Rauioli. Come à suo luogo.

Torte. Pasticci.

VITELLA CAMPORECCIA.

LA stagione di questa sarà d'ogni tempo, pur che sia giouane; È calda, & humida nel primo grado; di essa se ne faranno tutte le viuande, che se possono fare della Mongana.

VITELLA BVFALINA.

LA sua stagione, sarà d'Inuerno; E calda in primo grado, & humida nel secondo, & della carne se ne farà tutte le viuande, che se faranno delle Vitelle sopradette; mà non è molto honoreuole, ne di quella bontà

Viuan-

Viuande nelle quali si può accommodare ogni sorte de animale volattile Cap. XXVIII.

AERONE.

LA stagione dell'Aerone, sarà d'Inuerno, & quando sia maggior freddo. E caldo in secondo grado, & humido nel primo; è di dura digestione, & genera sangue melanconico, s'accommodarà nelli modi sottoscritti.
Arrosto coperto di salsa reale, ò altre coperture.
Stufato con pera, cotogni: ouero brugne, & visciole.

ANATRA DOMESTICHA.

LA stagione dell'Anatra (se sarà giouane) è di Maggio per tutto Agosto. E calda, & humida nel secondo grado, è di dura digestione; dà grosso nutrimento, & genera grosso sangue; fà buon colore, & accende libidine; ingrassa quelli, che con l'esercitio la digeriscano; & da fortezza al corpo; il fegato è delicato, & sano; s'accommodarà, come di sotto.
Arrosto allo spedo, con limoncelle tagliate sopra.
Arrosto repiene de visciole, e brugne, ò altri frutti; coperte de lemoni; ouero pera moscarole stufate, ò altre coperture.
Alesso appastata, cioè repiena tra pelle, con caso, oua, pane, vua passa, e speciarie; coperta de mangiar bianco, ò altra copertura.
Stufate con pera, melà, pignioli, & gola de Porco; ouero con cotogni cotti in vino, & spetiarie.
In brodo lardiero, mezzo vino, lardo, presutto, & spetiarie.
In pasticcio de doi per pasticcio, caldo, e freddo, come à suo luogo.

ANATRA SALVATICA.

LA sua stagione è di Decembre per tutto Febraro, e della qualità della domestica; & s'accommodarà come quella.

BECCACCIA.

LA stagione della Beccaccia sarà di Nouembre per tutto Carneuale, hà da esser fresca, e giouane. E calda in primo grado, & secca nel secondo: da buon nutrimento, & genera buon sangue; è buona per ogni età, & complessione, eccetto per li melanconici, s'accommodarà, come sotto.
Arrosto cō fette di pane sotto per raccorre le budella, seruita cō esso pane.
Alesso in bon brodo, con fette de presutto, seruita con fette de pane sotto, & presutto sopra.
In brodo lardiero, con lardo, saluia, e spetiarie.
Stufate con brugna, e visciole; ò altri frutti.

BECCA-

BECCAFICHI.

LA stagione de Beccafichi comincia à mezzo Agosto, sino mezz'Ottobre; Sono caldi, & humidi in primo grado; danno buon nutrimento, generano perfettissimo sangue; sono cordiali, confortano, & presto si digeriscano; sono buoni per ogni età, & complessione, s'accommodaranno nell'infrascritti modi.

Arrosto, fattoli crostata di pan grattato, fior di farina, zuccaro, con melangole sopra.

Arrosto con panonto sotto, senza crostata, seruiti con esso pane sotto.

Inuolti nelle foglie de vite, e carta bagnata, cotti sotto la cenere calda.

In guazzetto, con oua, sugo de limoni, & fette de sommata, con zuccaro, e cannella sopra.

In pasticcio, come à suo luogo.

CAPPONE.

LA stagione del Cappone è d'ogni tempo; & l'Inuerno saranno megliori quando siano grassi; E temperato in tutte le sue qualità; da ottimo nutrimento; genera buono, & molto sangue; gioua alla vista, fortifica il calor naturale, & accresce il coito; E buono per li sani, & per l'infermi, ad ogni età, & complessione, & quelche molto ne mangiarà, gli conuien far esercitio, s'accommodarà nelli sottoscritti modi.

Colli alesso tagliati in fette fritti nella padella, seruiti con sugo de melangole, & sale sopra.

Ripieni di caso, oua, pane, vua passa, & spetiarie, dopò cotti tagliati in fette; dati caldi, e freddi.

In potaggio con oua, presutto, erbette, agresta, & spetiarie.

Fegati inuolti nella rete, rostiti allo spedo, seruiti cõ zuccaro, e cannella sop.

Fritti nella padella, con zuccaro, e cannella sopra.

Rostiti sopra la gratticola infilzati in ramo di rosmarino, con sale sopra.

Ligati, ouero maritati, con oua, spetie, agresto, & zuccaro, con fettoline de gola de porco, & senza.

Magoni lessati, tagliati menuti freddi, in insalata, con sale, pepe, & aceto.

Cappone alesso coperto di petrosemolo.

Alesso in vino, & brodo impilottato de garofani, con macis dentro, seruito con esso brodo, alla Tedesca.

Lesso cotto in vino, con mortadella dentro, e zaffarano, seruito con fette de pane sotto.

Lesso ripieno d'oua, caso, vuapassa, pane, & spetiarie, seruito con fette di pane sotto, e sopra, & senza.

Lesso ripieno, & non ripieno, con vna copertura de lessi, con fette di gola de porco, ò sommata sopra, ò senza.

Salpa-

Salpamentato, cioè lessato, poi aperto il petto & cosse, spoluetizzato di pepe, & sale, posto tra due piatti, con cima di salvia; dato freddo, con fiori sopra.

Stufato al forno, con gola de porco, brugne, visciole, & mãdole mõde dẽtro.

Arrosto allo spedo, coperto, e discoperto.

Rosto aperto il petto, con salsa reale sopra; ouero cipolle desfritte.

Rosto ripieno di finocchio, oliue, & lardo: ouero brugne, e visciole; ò vero tartufali, e ceruellato.

Fagianato, cioè lardato menutamente, & garofolato, con carta à torno seruito con salsa reale sopra.

In potaggio, rotto, ò intiero, con oua, pezzi di sommata, erbette, & sugo de melangole; con zuccaro, e cannella sopra.

In fricassea, cioè lesso rotto in pezzi, fritto in padella, con cipolle tagliate, seruito con zuccaro, e cannella sopra.

Stufato, rotto in pezzi in vino, & spetiarie, con mandole peste dentro, alla Tedesca, con cannella sopra.

CASTRICA.

E Di Settembre, per tutt'Ottobre la sua stagione; è calda, & humida in primo grado: dà buon nutrimento; & presto si digerisce; è buona per ogni età, & complessione; s'accommodarà, come li beccafichi.

COTORNICE.

LA stagione della Cotornice, sarà de Decembre, per tutto Carneuale; quando sarà vecchie; mà giouane, è da mezz'Agosto, fino mezz'Ottobre; E calda in primo grado; & secca nel secondo; genera molto, e buon sangue, dà buon nutrimento, & è buona per li conualescenti, che sia giouane, è ben frolla; nuoce alli melanconici, s'accommodarà come sotto.

Arrosto allo spedo, seruita con limoncelli tagliati sopra, ouero smembrate, con salsa reale sopra; ouero aperte, buttatoui sopra sugo de melangolo, & pepe poi stufate con lemoni tagliati sopra; ouero piene di tartufali.

Mezze rostite finite di cuocere nel miraulto; cioè mandole torate, vuapassa, pane bruscato, peste, con spetiarie, & agresta, & zuccaro, seruite, con pignoli sopra.

Con li cauoli, cioè mezze rostite finite di cuocere nelli cauoli, doue sia lardo battuto, & presutto, seruite con essi cauoli sopra.

Alesso in buon brodo grasso, con nauoni gialli; ouero con finocchietti bianchi, con ceruellato dentro, & sopra.

In pasticcio freddo, e caldo, come à suo luogo.

FAGIA-

FAGIANOTTO.

LA ſtagione del Fagianotto giouane, ſarà da mezz'Agoſto, ſino mezzo Ottobre; E temperato in tutte le ſue qualità; da ottimo,& gran nutrimento; genera perfettiſſimo ſangue; conforta,& corrobra lo ſtomaco; riſtora ſubito li conualeſcenti laſſati d'ogni ſorte d'infermità, è buono per ogni età; & ad ogni compleſſione; s'accommodarà nelli ſottoſcritti modi.

Arroſto allo ſpedo incartato, con fette de lardo dentro, con ſalſa reale ſopra; ouero lemoni trinciati.

Roſto garofolato, ripieno de tartufali, oliue ſenz'oſſo, finocchio freſco con ſugo de melangolo,e zuccaro ſopra.

Roſto ſeruito freddo intiero; ouero ſmembrato, con capparini ſopra.

Stufato in pignatta al forno, con preſutto tagliato, & tartufali dentro.

In guazzetto con oua,& ſugo de melangole, ſeruito con pane ſotto, cannella,e zuccaro ſopra.

Aleſſo coperto di mineſtre d'erbe,come à ſuo luogo.

Leſſo in brodo graſſo,con pane ſotto.& cannella ſopra.

In paſticcio,caldo,e freddo,come à ſuo luogo.

FAGIANO.

LA ſtagione del Fagiano, è de mezzo Nouembre per tutto Carneuale; Hà da eſſer ben frollo; è della natura, & qualità del Fagianotto detto; & s'accommodarà,come il Fagianotto ſudetto; & anco.

Arroſto ſeruito freddo riueſtito con la pelle, & penne, & maſchio farà più bella viſta.

FOLICA.

LA ſtagione della Folica,ſarà quando ſia maggior freddo,è calda, & humida in ſecondo grado; genera groſſo ſangue; & da cattiuo nutrimento; s'accommodarà nelli modi ſottoſcritti.

Arroſto con pane ſotto,per far panonto,ſeruita con eſſo pane.

Aleſſo con cauoli Bologneſi,con fette de preſutto ſopra.

Salata del lago de fucini,cotta come à ſuo luogo.

FRANCOLINO.

LA ſtagione del Francolino è di Nouembre per tutto Carneuale; E caldo nel primo grado, & ſecco nel ſecondo; & è di tutte l'altre nature, & qualità,che è la Cotornice; & s'accommodarà nel modo iſteſſo.

GAL-

GALLINA NOSTRANA.

LA stagione della Gallina sarà da Ottobre per tutto Carneuale; Hà le qualità del Cappone, & se ne faranno le medesime viuande, come di quello, & di più,
Alesso, con pepe nel brodo, seruite con esso brodo.

GALLINA D'INDIA.

LA stagione della Gallina d'India sarà d'Inuerno, quando sia maggior freddo; Et delle giouani, il Giugno, per tutto Settembre. E calda, & humida in secondo grado; da bonissimo nutrimento; genera molto sangue; conferisce ad ogni età, & complessione, che possa far'esercitio; s'accommoderà nell'infrascritti modi,
In tutte le viuande, che si farà del Cappone; & ancora
Arrosto piena di prugnoli; ouero ceruellato, e tartufali; ouero de tordi, ò altri vcelletti, con capparini sopra.
Arrosto fredda riuestita con la pelle, e penne, come il fasano.

GALLINACCIA.

LA stagione di questa è quando è freddo; E calda, e secca in primo grado, è di dura digestione, & ha bisogno di molt'esercitio, s'accommoderà come di sotto,
Arrosto lardata, con limoncella sopra.
Alessa con ventresca, con finocchietti sopra.
Stufata con brugne, e visciole; ouero pera, e mela, e spetiarie.

GALLO D'INDIA.

LA stagione del Gallo, & pollastro d'India, sarà come della gallina detta, & anco hà le medesime qualità; & s'accommoderà come quella, &
Arrosto ripieno de starnotti, & tartufali, seruito con cedro tagliato.
Alesso, con cauoli Bolognesi, ò nauoni, con sommata, ò gola de porco sopra.

GALLO DE MONTAGNA.

LA stagione del Gallo de montagna sarà d'Inuerno, che sia ben freddo, perche hà da stare molti giorni ad affrollarsi; E caldo, e secco in secondo grado; è di dura digestione; genera grosso sangue, e melanconico; ne mãgi chi fà molt'esercitio, s'accommodarà, come il gallo, & gallina d'India.

GRAVOLO.

LA stagione di questi comincia à mezzo Agosto, per tutto Settembre; Sono caldi, & humidi in primo grado, danno buon nutrimento, & presto si digeriscono: sono buoni per ogni età, & complessione, s'accommoderanno, come li Beccafichi.

G R V V A.

LA stagione della Gruua sarà quando sia più freddo, & le vecchie vogliano esser ben frolle; le giouane saranno megliore; E fredda in primo grado, & secca nel secondo; è dura da digerire: genera cattiuo sangue, & humor melanconico, s'accomodarà, come il Gallo di montagna.
Il petto arrosto trinciato minuto, con capparini, & zuccaro sopra.
Alesso salpresa, con cauoli sopra, & sommata.
Salata desfilata, come il presutto.

L O D O L A.

LA stagione della Lodola è di Nouembre, per tutto Febraro; E calda, & secca in primo grado, dà buon nutrimento, & facilmente si digerisce; è buona per li sani, & conualescenti: & si cuocerà.
Arrosto allo spedo tramezzate con lardo, & foglie di saluia, con sugo di limone sopra.
Rostite cauatone l'interiora, coperte di brodo negro fatto d'vua passa, mandole peste, pan brusciato, zuccaro, & agresta con mandole confette, zuccaro, e cannella sopra.
In pottaggio con oua, erbeccine, e speciarie.
In pasticcio con salcicione grattato dentro, come à suo luogo.
Alesso con presutto, seruite con fette de pane sotto, & cannella sopra.

OCA DOMESTICA.

LA stagione dell'Oca domestica, (che in altro nome gli si dice Paparo) della vecchia sarà di Nouembre, & delle giouane à la fine di Luglio, & queste saranno megliori, & più sane; E calda in primo grado, & humida nel secondo; E di dura digestione nutrisce, & ingrassa à chi con l'esercitio la digerisce, chi spesso ne mangia, và à pericolo di febre; si cuocerà come sotto.
Arrosto allo spedo non piena: & ripiena di brugne, e visciole, lardo, erbette, & pera tagliate, coperta di limoni trenciati, ò altre coperture de rosti.
Stufata al forno, con vua passa, brugne, pere, e visciole, con fette di presutto, dentro, e speciarie.
Alesso non piena; & ripiena de caso, oua, vua passa, pan grattato, & speciarie; scoperta, & coperta, con copertura de lessi.
Salate le cosse, & petto, sfilato come il presutto, con capparini sopra.
Alesso salata con cauoli: ouero rapeste battute; ouero broccoli fritti.
In pasticcio caldo, e freddo, come à suo luogo.
Colli repieni d'oua, caso, pane, vua passa, & speciarie, alesso poi tagliati in fette, fritti con cannella sopra; ouero freddi, con sapor bianco sopra.
Magoni, & piedi freddi in insalata, con aceto, sale, e pepe.
Fegati inuolti nella rete rostiti allo spedo, con zuccaro, & cannella sopra.
Fritto nella padella co'l suo grasso, con zuccaro, e cannella, & melangolo sopra.

OCA SALVATICA.

LA ſtagione di queſta ſarà d'Inuerno, & è delle qualità della domeſtica; ma alquanto māco humida, & s'accommodarà in tutti li modi di quella.

ORTOLANI.

LA ſtagione de l'Ortolani è quādo ſe può hauere, quali vengono da Bologna, à Roma ſepolti nella farina per mantenerli freſchi, hanno le qualità delli Beccafichi, ſi cuoceranno come quelli, & de più,
Fritti nella padella, con zuccaro, e cannella ſopra.

PASSAROTTI DE NIDO.

LA ſtagione di queſti, è d'Aprile, per tutto Giugnno; Sono caldi, e ſecchi in terzo grado; ſono di dura digeſtione, & infocano il ſangue; le vecchie ſono cattiuiſſime; & le giouane s'accommodaranno
In guazzetto con lardo, erbette, viſciole, e brugne.
In potaggio, con oua, erbette, preſutto, & ſpetiarie.

POLLANCA NOSTRANA.

LA ſtagione della Pollanca, ſarà quando hauerà paſſato quattro meſi, ſino che comincîarà à far l'oua; che dopò ſarà gallina. Queſt'hà la qualità del Cappone; & in quel medeſimo modo ſi potrà cuocere, & per l'infermi ſarà meglio queſta, che quello.

POLLANCA D'INDIA.

LA ſtagione di queſta, ſarà da quattro meſi, ſino li ſette; Hà le qualità della gallina d'India; & ſe potrà cuocere, cōme il Cappone; & anco
Arroſto incartata, ripiena di brugnoli, con ſugo de melangolo, & zuccaro ſopra.

POLLASTRO NOSTRANO.

LA ſtagione del Pollaſtro ſarà da vn meſe, ſino li quattro le femine, & li maſchi ſino li ſei, è della qualità del Cappone: mà humido in primo grado: & ſe accommodarà
Arroſto lardato con limoni trinciati ſopra.
Roſto ingarofolato, incartato, con ſalſa reale ſopra.
Arroſto inuolto nella rete, con melangole ſpaccate ſopra.
Roſto con croſtata ſopra, fatta di pane, farina, e zuccaro.
Arroſto poi ſtufati, con limoni tagliati, aceto roſato, zuccaro, & acqua roſa.
Stufati con agreſta, petroſemolo, & lingua de porco tagliata.
In guazzetto con oua, agreſta, preſutto, & ſpetiarie dentro.
In potaggio rotti in quarti, con vino, & ſpetiarie alla Tedeſca.
Fritto, cioè mezzo leſſato, poſto in adobbo de vin greco, & ſpetiarie, poi

fritto,seruito con esso adobbo cotto,zuccaro,e cannella sopra.

Aperto per schiena posto in adobbo detto fritto,seruito come sopra.

Fritto,cioè lessato posto nell'aceto forte per sei giorni, aperto per schiena fritto nella padella,con zuccaro,e cannella sopra.

In pasticcio di quattro per pasticcio,come à suo luogo.

POLLASTRO D'INDIA.

LA stagione del Pollastro d'India, sarà d'vn mese per tutti li quattro; E della qualità del Gallo d'India, mà vn puoco più humido, s'accomodarà,come il Pollastro Nostrano sudetto.

PVLCINELLO.

LA stagione del pulcinello sarà da quattro giorni nato, fino li quindeci E caldo in principio del primo grado, & humido nel secondo; genera flegma,& presto si corrompe,s'accommoderà,

Arrosto allo spedo pergottato,con crostata,seruito con aceto rosato, e zuccaro sopra.

Arrosto ripieno inuolto nella rete,seruito come sopra.

In guazzetto,con rossi d'oua,agresto,e zuccaro.

In pasticcio di otto per pasticcio,come à suo luogo.

PICCIONE DOMESTICO.

LA stagione del Piccione domestico,è di ogni tempo; Sono caldi,& humidi in secondo grado; non sono buoni per l'infermi; conferiscono alli vecchi, & alli flegmatici; sono di dura digestione, & infiammano il sangue; si cuoceranno come sotto.

Arrosto con limoni trinciati sopra.

Ripieno di finocchio fresco, oliue, & lardo, arrosto seruito con fior de finocchio sopra.

Ripieno tra pelle,de pane, caso, oua, & spetiarie seruito con capparini sopra; ouero aceto rosato,e zuccaro; ouero salsa reale.

Alesso con fette de presutto,con finocchi bianchi sopra; ouero con fette di pane sotto,& cannella sopra.

Con piselli con scorza,& senza,con fette de ventresca sopra.

Stufato cô vua spina,ò agresto,e rosso d'oua,seruito,cô zuccaro,e cãnella sopra.

Al forno con brugne,e visciole,ò altri frutti.

Fritti,cioè aperto per schiena stato in adobbo in buon vino,& spetiarie, poi fritto,con zuccaro,e cannella sopra.

Fritto mezzo lesso, stato nell'aceto forte quattro giorni aperto per schiena, & fritto,con zuccaro, & cannella sopra

In brodo lardiero,con mezzo vino,lardo,saluia,& spetiarie.

In potaggio cō rossi d'ouo,agresto, & spetiarie,cō fettoline de presutto dēt.
In Miraulto,fatto d'vua passa,persiche secche, brugne,mandole torate, pane brusc ato, il tutto pestato, & passato per setaccio stemprato con agresto brodo, & spetiarie, postoui il piccione mezzo rostito, e lassarlo finir di cuocere, in essa compositione,con pignoli confetti sopra.
In potaggio con erbeccine,fette de gola di porco, & spetiarie.
In pasticcio,come à suo luogo.

PICCIONE DE PALOMBARA.

LA stagione di esso,è di Agosto per tutt'Ottobre; E caldo,& humido in primo grado; fanno buon sangue; presto si digeriscano, danno buon nutrimento; & per la sanità sono megliori delli casalini; si cuoceranno come di sotto,
Arrosto con limoni trinciati sopra.
Arrosti ripieni de prugnoli,con sapor reale sopra.
Alesso con fette de presutto,con pane sotto, & cannella sopra.
Alesso con sommata,e finocchi bianchi.
Stufati con brugne, e visciole,& fette di presutto.
In potaggio con erbeccine,spetiarie,& fette di gola di porco.

PICCIONI DE GIANDA.

LA stagione delli Piccioni di gianda,è di Decembre,per tutto Carneuale; sono caldi,e secchi in secōdo grado; sono di dura digestione,& dāno cattiuo nutrimēto; li giouani sarāno megliori,s'accommoderanno come sot.
Arrosto con le giande nel gauaccio,con melangole sopra.
Alesso con presutto,pane sotto, & cannella sopra.
In brodo lardiero,con mezzo vino,lardo,presutto,saluia,& spetiarie.

PAVONE.

LA stagione del Pauone sarà quādo sia ben freddo, accioche possa stare molti giorni morto per affrollarsi. E caldo nel secōdo grado, & secchio nel primo,è di molto nutrimēto,mà cattiuo; è di dura digestione, & genera, sāgue melāconico; chi ne mangiarà, facci molto esercitio; Li Pauoncini sono alquanto meno nociui,s'accommoderà,come di sotto,
Arrosto allo spedo col collo riuestito,con fette di cedro sopra.
Arrosto in forno,con pera moscarole stufate sopra.
Arrosto freddo riuestito cō la pelle,e penne,cō la coda distesa, ouero rotata.
Arrosto seruito freddo,con limoni tagliati sopra.
Stufato con sommata vua passa, pignoli, mandole monde dentro seruito con esse sopra.
Alesso con ventresca di porco,ouero gola,coperto de pasta; ò verzure cotte.

Alesso poi fritto in pezzi, coperto di sapor bianco.
In pasticcio caldo, e freddo, come à suo luogo.

QVAGLIE.

LA stagione delle Quaglie, è di Agosto, per tutto Ottobre; perche sono più grasse; Sono calde nel fine del primo grado, & humide nel fine del secondo; sono di dura digestione, generano cattiuo sangue, & molt'infermità nuoce ad ogni età, & complessione, eccetto à li melanconici; s'accommoderanno come sotto.

Arrosto allo spedo, con crostata di pane, & zuccaro.
Arrosto con fior di finocchio, ouero limoni trinciati sopra,
Arrosto tramezzate cō fegatelli de porco nella rete, seruite cō melāgole sop.
Stufate cō piselli freschi, e sommata; ouero con cauoli turzuti, e mortadelle.
Con cauoli struccolati; cioè cauoli verdi rotti con le mani, desfriggerli in vna pignatta, con lardo battuto, & assai pepe senz'acqua; & quando saranno verdi mezzi metterui dentro la Quaglia arrosto, & dar vna voltata per la pignatta, seruita con essi cauoli sopra.
In pasticcio con salciccione grattato dentro, come à suo luogo.

RONDONI DE NIDO.

LA stagione di questi sarà di Maggio, per tutto Giugno, sono della qualità de beccafichi, & come quelli s'accommodaranno.

STARNA.

LA stagione della Starna sarà di Nouembre, per tutto Carneuale; E calda in primo grado, & secca nel secondo; genera molto, e buon sangue; gioua alli conualescenti, ò rosta, ò lessa, che sia, eccetto alli melanconici, & hà da esser frolla; delli Starnotti la stagione, è di Agosto, per tutto Ottobre, & sarà molto megliore, che la vecchia, s'accommoderà

Arrosto allo spedo, con limoni trinciati sopra.
Arrosto aperte l'ale, & il petto, con sugo de melangolo, e pepe, con fette di limone sopra, poi coperte, e stufate.
Arrosto piene di tartufali, con acqua rosa, e zuccaro sopra.
Arrosto smembrate, con salsa reale sopra.
Arrosto la metà cotte, finite di cuocere nel mirausto, cioè vua passa, persiche secche, brugne cotte, tutto passato per setaccio, mandole torate, pane bruscato pesto stemprato, con agresto, e vin bianco, & speciarie, con mandole confette sopra.
Alesso cotte con ceruellato, ouero sommata, con minestra di verzure: ouero pane sotto, senza copertura.
In brodo lardiero, con lardo, spetie, saluia, mezzo vino, & pera bergamotte
Con cauoli struccolati, come le Quaglie.

In

In pasticcio freddo, e caldo, come à suo luogo.

STARNOTTI.

LA stagione de questi sarà d'Agosto per tutt'Ottobre, è della natura della Starna, & s'accommoderà come quella, & è molto più delicata, & anco si darà.

Arrosto ingarofolata, incartata, seruita con limoncelle piccole trinciate.

STORNI.

LA stagione d'essi sarà di Settembre, fino mezz'Ottobre, che per l'vua sono più grassi, che d'altro tempo; E caldo, e secco in secondo grado; non sono buoni per la molta seccità loro, si possono cuocere, come li tordi, mà non sono honoreuoli per le tauole.

TORDI.

LA stagione de i Tordi, sarà d'Ottobre per tutto Carneuale; E caldo, e secco in primo grado, & in principio del secondo: è di buono nutrimento, genera buon sangue; presto si digerisce, sono buoni per li conualescenti, ad ogni età, & ad ogni complessione. Il Merlo, non è tanto perfetto; & s'accommodaranno.

Arrosto allo spedo, con melangole sopra; ouero arrosto tramezzati di salciccia; ouero fegatelli di porco, & lauro, con melangole dette.

Arrosto con crostata di pane, farina, zuccaro, e sale, con limoni trinciati sop.

Arrosto cauate l'interiora coperti di brodo negro, fatto con vua passa, persichi secchi cotti passati stemprati, con mezzo vino, mandole peste, zuccaro, e spetiarie.

Alessi con presutto, & ceruellata gialla, con pane sotto.

Stufati con gota di porco brugne, e visciole.

In potaggio con oua erbeccine, & presutto.

TORTORE.

LA stagione della Tortora sarà di Luglio, per tutto Ottobre, & di quelle, che sono riserrate, per tutto Carneuale se saranno grasse; Sono calde, e secche in secondo grado; danno buon nutrimento; generano buon sangue, & presto si digeriscano; nuoceno alli colerici, & melanconici; sono buone ad ogni età; si cuoceranno, come li Tordi, & ancora.

In brodo lardiero, con lardo mezzo vino, saluia, spetiarie, & presutto.

Con cauoli struccolati, come le Quaglie.

In pasticcio, con prugnoli, & sommata dentro, come à suo luogo.

VCEL-

Alesso poi fritto in pezzi,coperto di sapor bianco.
In pasticcio caldo,e freddo,come à suo luogo.

QVAGLIE.

LA stagione delle Quaglie, è di Agosto, per tutto Ottobre; perche sono più grasse; Sono calde nel fine del primo grado, & humide nel fine del secondo; sono di dura digestione,generano cattiuo sangue,& molt'infermità nuoce ad ogni età, & complessione, eccetto à li melanconici; s'accommoderanno come sotto.

Arrostò allo spedo.con crostata di pane,& zuccaro.
Arrosto con fior di finocchio,ouero limoni trinciati sopra,
Arrosto tramezzate cō fegatelli de porco nella rete,seruite cō melāgole sop.
Stufate cō piselli freschi,e sommata;ouero con cauoli turzuti, e mortadelle.
Con cauoli strruccolati; cioè cauoli verdi rotti con le mani, desfriggerli in vna pignatta, con lardo battuto, & assai pepe senz'acqua; & quando saranno verdi mezzi metterui dentro la Quaglia arrosto, & dar vna volta per la pignatta,seruita con essi cauoli sopra.
In pasticcio con salciccione grattato dentro,come à suo luogo.

RONDONI DE NIDO.

LA stagione di questi sarà di Maggio, per tutto Giugno, sono della qualità de beccafichi,& come quelli s'accommodaranno.

STARNA.

LA stagione della Starna sarà di Nouembre, per tutto Carneuale; E calda in primo grado, & secca nel secondo; genera molto, e buon sangue; gioua alli conualescenti,ò rosta, ò lessa, che sia, eccetto alli melanconici, & hà da esser frolla; delli Starnoti la stagione, è di Agosto, per tutto Ottobre,& sarà molto megliore,che la vecchia,s'accommoderà

Arrosto allo spedo.con limoni trinciati sopra.
Arrosto aperte l'ale,& il petto,con sugo de melangolo,e pepe,con fette di limone sopra,poi coperte,e stufate.
Arrosto piene di tartufali,con acqua rosa,e zuccaro sopra.
Arrosto smembrate,con salsa reale sopra.
Arrosto la metà cotte, finite di cuocere nel miraustro,cioè vua passa, persiche secche,brugne cotte,tutto passato per setaccio, mandole torate, pane bruscato pesto stemprato,con agresto,e vin bianco, & speciarie,con mandole confette sopra.
Alesso cotte con ceruellato,ouero sommata,con minestra di verzure: ouero pane sotto,senza copertura.
In brodo lardiero,con lardo,spetie,saluia, mezzo vino, & pera bergamotte
Con cauoli struccolati,come le Quaglie.

In

In pasticcio freddo, e caldo, come à suo luogo.

STARNOTTI.

LA stagione de questi sarà d'Agosto per tutt'Ottobre, è della natura della Starna, & s'accommoderà come quella, & è molto più delicata, & anco si darà.

Arrosto ingarofolata, incartata, seruita con limoncelle piccole trinciate.

STORNI.

LA stagione d'essi sarà di Settembre, fino mezz'Ottobre, che per l'vua sono più grassi, che d'altro tempo; E caldo, e secco in secondo grado; non sono buoni per la molta seccità loro, si possono cuocere, come li tordi, mà non sono honoreuoli per le tauole.

TORDI.

LA stagione dei Tordi, sarà d'Ottobre per tutto Carneuale; E caldo, e secco in primo grado, & in principio del secondo: è di buono nutrimento, genera buon sangue; presto si digerisce, sono buoni per li conualescenti, ad ogni età, & ad ogni complessione. Il Merlo, non è tanto perfetto; & s'accommodaranno,

Arrosto allo spedo, con melangole sopra; ouero arrosto tramezzati di salciccia; ouero fegatelli di porco, & lauro, con melangole dette.

Arrosto con crostata di pane, farina, zuccaro, e sale, con limoni trinciati sop.

Arrosto cauate l'interiora coperti di brodo negro, fatto con vua passa, persichi secchi cotti passati stemprati, con mezzo vino, mandole peste, zuccaro, e spetiarie.

Alessi con presutto, & ceruellata gialla, con pane sotto.

Stufati con gota di porco brugne, e visciole.

In potaggio con oua erbeccine, & presutto.

TORTORE.

LA stagione della Tortora sarà di Luglio, per tutto Ottobre, & di quelle, che sono riserrate, per tutto Carneuale se saranno grasse; Sono calde, e secche in secondo grado; danno buon nutrimento; generano buon sangue, & presto si digeriscano; nuoceno alli colerici, & melanconici; sono buone ad ogni età; si cuoceranno, come li Tordi, & ancora,

In brodo lardiero, con lardo mezzo vino, saluia, spetiarie, & presutto.

Con cauoli strucolati, come le Quaglie.

In pasticcio, con prugnoli, & sommata dentro, come à suo luogo.

VCEL-

VCELLETTI DIVERSI.

SE dirà ſolo delli petti roſſi, che la ſtagione ſarà d'Inuerno; & hauerà le qualità del Beccaficho, & ſi cuocerà nel modo di quello. Li Franguelli, & d'altre ſorti, ſi cuoceranno

Arroſto pergottati. Ouero in guazzetto, ò potaggio.

VCELLETTI DE CIPRO.

LA ſtagione de queſti ſarà d'ogni tempo, che ſe ne poſſono hauere; perche ſono portati in Italia dentro giarre, ouero brocche nell'aceto. s'accommoderanno

Fritti nello ſtrutto, ſtati prima nell'acqua freſca per leuar l'aſprezza dell'aceto; con zuccaro, e cannella ſopra.

In potaggio, ſtati prima nell'acqua come ſopra, con erbeccine, & ſpetiarie.

Modo nelli quali ſi può cuocere, & accommodare ogni ſorte di peſce con ſcaglia, & ſenza ſcaglia; & con ſcorza, e ſenza.
Cap. XXIX.

AGONE DE LAGO.

L'Agone, è Peſce di Lago, & in quello di Garda, ve ne ſono molti, & buoni; E ſimile alla Sarda maritima; mà groſſa com'vna Arenga; la ſua ſtagione comincia il meſe d'Aprile, & dura per tutto Agoſto; E freddo nel primo grado, & humido nel ſecondo, è di buon nutrimento, & s'accommoderà, come di ſotto,

Fritto nella padella, con melangolo ſopra.

Marinato, prima fritto, poi buttatoui ſopra aceto bollito, con aglio, zaffarano, e roſmarino.

Arroſto ſopra la gratticola bagnato d'aceto, oglio, ſale, & pepe con petroſemolo ſopra.

In guazzetto intiero, con vua paſſa, erbeccine, & ſpetiarie dentro.

AGVCCHIA.

L'Agucchie ò altrimente Aguſelle, che à Venetia gli dicono Angoſcicole; è peſce di mare, longo nel modo di anguilla, con becco lungo. La ſua ſtagione èdi Settembre, & Ottobre; E ſecca, & humida in primo grado; è di difficil digeſtione; & nutriſce aſſai; s'accommoderà.

Fritta nella padella con limoni trinciati ſopra.

Marinata, doppò fritta, buttatoui ſopra aceto forte bollito con pepe, aglio, roſmarino, e zaffarano.

In

In agrestata con sugo d'agresta, bollito con fior de farina, & zaffarano buttato sopra.

Arrosto sopra la gratticola, con aceto, oglio, & pepe sopra.

In guazzetto, intiera, & tagliata con cipolle desfritte, & agresta dentro: ouero vua spina.

In pasticcio, le grosse tagliate in pezzi, come à suo luogo.

ALICE.

L'Alice, che altrimente gli si dice Inchioe, è pesce di mare, simile alla Sarda, mà vn puoco più stretta, & retonda; La sua stagione è di Gennaro, per tutto Marzo; è fredda in primo grado, & humida nel secondo, è di buon nutrimento, è buona per conualescenti, fresca, rostita sopra la gratticola, si cuocerà,

Fritte, fresce date calde,, con melangolo sopra.

Arrosto sopra la gratticola, date calde.

Cauatone la spina, cotte nella carta sopra la gratticola, con oglio dentro, & pitartima sopra.

Marinate con aceto, pepe, aglio, e rosmarino.

In agrestata, con agresto, zaffarano, rossi d'oua cotte, & pepe.

Salprese, state al fume vn giorno, rostite sopra la gratticola.

In pasticcio cauatone la spina, tramezzate con fette di tarantello, menta, & altre erbette battute con aglio, & pepe.

Salate in barilotti, spaccate cauatone la spina; con oglio, aceto, & regano sopra; ouero cipolla tagliata minuta data per antipasto.

Salate in diuersi pasticci de pesce.

ANGVILLA.

L'Anguilla, è pesce d'acqua salsa, e dolce; quelle, che se pigliano nel Teuere, dette Ceriole, sono perfettissime; La sua stagione sarà d'Ottobre per tutto Febraro; Sono fredde in primo grado, & humide nel terzo; è delicata al mangiare; nutrisce assai; tardi si digerisce, & genera ventosità; Hà da esser ben cotta, conuiene à giouani, colerici, & stomachi gagliardi, & mangisene puoca; s'accommoderà come sotto.

Arrosto tagliata in pezzi inspedata tramezzata di lauro, con crostata di pane, farina, zuccaro, e sale.

Arrosto allo spedo senza crosta coperta di cauoli verdi, mezzi lessi, fritti nella padella, con pepe sopra.

Arrosto sopra la gratticola, aperta per schiena, & salpresa, con fior di finocchio sopra.

Alesso in pezzi, in aceto, & vino, con sugo de melangolo, & oglio, ouero sapor bianco; ouero petrosemolo sopra.

Alesso in acqua, & sale, con pepe sopra.

In potaggio dolce intiera,ò in pezzi,con mosto cotto, brugne,& visciole.
In potaggio,con agresto,zaffarano,mandole peste,& spetiarie.
In potaggio con mezz'vino,con pera,mela,& spetiarie.
Stufata con peri tagliati,brugne,e visciole.
Nel tegame con zibibo,pignoli,persichi secchi,& spetiarie.
In adobbo di Lampreda,cioè de vin greco mostacciuoli Napoletani,& mandole peste,e spetiarie,cotta in esso tegame intiera.
In pasticcio,come à suo luogo.
Fritte nella padella,cioè le piccole,con agresta,ò melangolo sopra.
Le salate alesso in pezzi,cauatone la spina,seruite con aceto,pepe, & oglio.
Cotte sotto la bragia in carta bagnata, tagliata in pezzi, seruita con aceto, & pepe: ouero vua passa,& capparini.
Dissalata stata 24. hora nell'acqua,& cotta come la fresca.

ARINGHE.

L,Aringhe sono portate in Italia salate in dui modi,cioè affumate,& biāche nelli barili; la sua stagione è di Quadragesima; s'accōmodarāno,
L'Affumata aperta per schiena scaldata sopra la gratticola,con oglio, aceto,e pepe.
Le bianche, sopra la gratticola, che prima sia stata in molle in acqua, seruita con aceto,& oglio sopra.
Alesso in acqua dissalata,con agliata sopra.
Fritte dissalate state 24.hora in acqua,con limoncelle sopra.

BARBO.

IL Barbo è pesce d'acqua dolce; E freddo in primo grado, & humido nel secondo; la sua stagione sarà di Maggio,per tutto Settembre,che sarà grasso; mà bisogna auuertire di leuar tutte l'oua,perche sono cattiue; d'Ottobre,per tutto Marzo,è più securo,perche hauerà buttato l'oua, se ben sarà manco grasso: s'accommoderà,
Fritto nella padella con limoni trinciati sopra;
Arrosto sopra la gratticola cauatone l'interiora, con aceto, & oglio sopra.
Carpionati stati in sale,fritti non infarinati sbruffati d'aceto.
Marinati con aceto,pepe,aglio,& rosmarino.

BOTARGA.

LA Bottarga è oua di spicola, ouero di Cefalo grosso, la sua stagione è d'ogni tempo,& vengono di Leuante,s'accommoderà,
Tagliata sottile in piatti,seruita con oglio,& melangoli spaccati sopra.
Netta della pelle, posta in tauola intiera.

CALAMARO.

IL Calamaro è pesce di mare, la sua stagione è di Nouembre, per tutto Marzo; E freddo in primo grado, & humido nel secondo: il piccolo è deli-

delicato al gusto;è di facil digestione, & da buon nutrimẽto; il grosso tardi si digerisce,è buon per chi fa molt'essercitio s'accommoderà,
Stufato nel tegame, che sia il grosso,ripieno di noce battute, pan grattato, vua passa,erbette,& oglio,con brugne,e visciole.
In potaggio tagliato in pezzi,con cipolle desfritte,agresto,& spetiarie.
In adobbo di greco, e spetiarie, stufato nel tegame, con mandole peste, & suo adobbo.
Fritto tagliato in pezzi,con sugo de melangolo sopra,o vero salsa verde.
Fritto intiero, massime li piccoli,con malangole spaccate sopra, ouero granati forti.

CAPPONE.

IL Cappone è pesce maritimo; à Venetia gli dicono Lucerna, la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Maggio; E frigido, & humido tamperatamente; dà buon nutrimento, è di non facil digestione, è buon per li conualescenti, alesso:s'accommaderà.
Alesso in acqua,e sale,con petrosemolo sopra.
In potaggio con erbette,e cipolle desfritte.
Stufato,con brugne,e visciole.
La polpa in bianco mangiare di magro.
In minestra la polpa battuta,con erbeccine,vua passa,e pignoli.

CEFALO.

IL Cefalo,che in altri luoghi anco si chiama Mugino, è pesce di mare, & la sua stagione è da mezz'Agosto,per tutto Febraro; E freddo in primo grado,& humido nel secondo; è di difficil digestione,genera cattiui humori, & nutrisce assai; è buono per li stomachi caldi, e gagliardi; si può accommodare,come di sotto.
Fritto nella padella,con melangole spaccate sopra.
Fritto aperto per schiena,vn puoco salpreso, con limoncelle tagliate sopra.
Marinato, cioè dopò fritto, buttatoui sopra aceto bollito,con oglio, pepe, sale,& rosmarino.
Marinato con mosto cotto,aceto,& vua passa.
Carpionato,cioè posto in sale,poi sciugato,fritto senza infarinarsi,sbruffato d'aceto freddo; dato freddo,con foglie di lauro sopra.
Arrosto sopra la gratticola,con aceto;oglio,& pepe sopra.
Arrosto sopra la gratticola, buttatoui sopra vua passa cotta nell'aceto, con esso aceto, & oglio sopra; ouero brugne,& visciole.
Arrosto allo spedo tagliato in pezzi,stato prima nell'agresto,oglio, & sale, bagnato spesso con esso agresto.
Arrosto sopra la gratticola tagliato in fette dua dita grosse, bagnate spesso d'oglio,aceto,sale,e pepe.
Arrosto sopra la gratticola aperto per schiena stato vn poco al fume buttatoui sale,e finocchio sopra.
Alasso in acqua,e sale,con erbe sopra,ouero sapor bianco.

Salpamentato, cioè dopò lesso datoli vn taglio per lungo alli fianchi buttatoui pepe, e sale sopra, seruito freddo con petrosemolo sopra.
In potaggio con cipolle desfritte, agresto, zaffarano, & spetie dentro.
In pasticcio caldo, e freddo, come à suo luogo.
Li salati arrosto sopra la gratticola, seruiti con oglio, & aceto.
Alesso nell' acqua, con oglio, agresta, & pepe sopra.
In potaggio, con cipolle, brugne, visciole, aceto, vino, & erbeccine.
Fritti con sapor sopra d'aceto rosato, zuccaro, & vua passa cotta.

C O R B O.

IL Corbo è pesce di mare, è molto buono quando sia grande; La sua stagione comincia di Maggio, per tutto Luglio; E caldo nel primo grado & secco nel secondo; è di molto nutrimento, & difficil digestione, ricerca stomachi gagliardi, & giouani; non è buon per li vecchi, & flegmatici, s'accommoderà,

La testa alesso in vino, aceto, & sale coperta di fiori; ouero cotta con acqua, e sale.
La parte di mezzo tagliata in fette due dita grosse, poste in sale, oglio, finocchio, rostite sopra la gratticola, bagnate d' aceto, & oglio.
La coda spaccata fritta, con melangole sopra.
Alesso come di sopra intiero, coperto di sapor biãco; ò petrosemolo ò fiori.
Alesso in vino stato prima in adobbo d'aceto, sale, e pepe, aglio e finocchio per tre hore, seruito con zuccaro, e cannella sopra.
Alesso tagliato in pezzi, stato prima in adobbo de vino, aceto, e sale, cotto alla Tedesca, cioè bollito, che se schiumi de se medesimo, seruito con touagliolo sotto, e sopra, per restar asciutto.
Alesso buttatoli sopra ciuiero fatto de mandole, vua passa, & pane, stemperato con mosto cotto, & agresta.
Salpamentato come il Cefalo; & più buttatoui sopra garofani; è zenzero con saluia sopra.
Arrosto sopra la gratticola bagnato d'aceto, & oglio, con pepe, e sale, seruito con petrosemolo bagnato in esso aceto sopra.
Arrosto nel spedo in pezzi, come il Cefalo.
Arrosto con vua passa, & aceto sopra.
Fritto datogli due tagli per fiancho per lungo, con limoni trinciati sopra.
Fritto tagliato in fette grosse due dita, con melangole sopra.
Marinato dopò fritto intiero; ouero in pezzi.
In potaggio intiero; & ogni parte d'esso,
Stufato con brugne, visciole, e pera.
In pasticcio caldo, & freddo intiero, & in pezzi com'à suo luogo.
In gelatina dolce, & brusca, con aceto, & zuccaro.
In minestra, come il pesce Cappone.

CAR-

CARPIONE.

IL Carpione è pesce d'acqua dolce, & nel lago di Garda ve ne sono assai; la sua stagione è di Ottobre, per tutto Aprile. E caldo temperatamente, & humido nel primo grado; dà ottimo nutrimento, facilmente si digerisce, è delicatissimo, & buon per l'infermi; fresco è buono per ogni età, & ad ogni complessione; s'accommoderà,

Fritto caldo, con limoni trinciati sopra.

Fritto stato prima in adobbo d'aceto, sale, e mosto cotto, con sugo de melangolo sopra.

Marinato, con aceto, pepe, aglio, & rosmarino.

Carpionato, cioè posto in sale, poi sciugato, fritto senza esser infarinato, sbroffato d'aceto freddo, coperto di lauoro.

Arrosto sopra la gratticola bagnato d'oglio, & aceto, sale, e pepe, seruito con petrosemolo sopra.

Arrosto sopra la gratticola, tagliato in fette, seruito con aceto, & vua passa cotta.

Arrosto tagliato in fette, stato in adobbo d'aceto, oglio, sale, e mosto cotto bagnato d'esso adobbo, & seruito con esso.

Alesso alla Tedesca; cioè tagliato in pezzi, stato in sale, & aceto per tre hore cotto in esso aceto, & vino seruito con touagliolo sotto, e sopra, acciò si asciughi.

Alesso intiero in vino, e sale, con cannella, & fiori sopra.

Alesso in vino, con noce moscata, pepe, e zaffarano, seruito con esso vino, & cannella sopra.

Alesso alla Tedesca in altro modo, tagliato in pezzi, posto in vaso, con greco, ò maluagia, & aceto, pepe, cannella, garofani, noci moscate, & boturo; & cotto che sia imbandito, con esso brodo, con pane abruscato sotto.

In potaggio intiero, con cipolle, frutti, & spetiarie, vino, & aceto.

In potaggio con brugne, zibibo, dattili, & agresto, con cannella sopra.

Stufato stato in adobbo d'aceto, oglio, sale, e pepe, con visciole, agresto, e mostocotto.

In pasticcio caldo, e freddo, rotto, & intiero, come à suo luogo.

CAVIARO.

IL Cauiaro è fatto d'oua di Storione, & è salato; La sua stagione è d'ogni tempo, mà d'Inuerno, & di Quadragesima è più appropriato; s'accommoderà,

Acconciato con oglio, e sugo de melangole, posto in piatti.

Acconciato come di sopra, disteso sopra fette di pane abruscato.

Acconciato come di sopra nelle fette di pane sottestato con oglio, sugo de melangole, & pepe.

Frit-

Fritto fattone fette, seruito con sugo de melangole, e pepe sopra.
Desfritto nel tegame, con cipolla, vn puoco d'aceto, & oglio, con sugo de melangolo, e pepe sopra.
In Crostata, come à suo luogo.

CARPINA.

LA Carpina, che gli si dice anco Raina; Hà la stagione di Febraro, per tutto Agosto, è della qualità della Tencha, & si cuocerà come essa.

CAVEDENE.

Vedi al Ghuo,

DENTALE.

IL Dentale è pesce di mare, la sua stagione è di Ottobre, per tutt'Aprile, E caldo in primo grado, & secco nel secondo; è di dura digestione, ricerca stomachi gagliardi, & s'accommoderà,
In tutti li modi, che si cuocerà il Corbo; & di più,
Arrosto allo spedo tagliato in pezzi à trauerso, poi sottestato con sugo de melangole, & fette di limoncello.
Alesso salpreso tagliato in pezzi, coperto de finocchi bianchi, con fette di tarantello sopra.
Fritto in pezzi, rostito sopra la gratticola, con sugo de melangole, & zuccaro sopra.

FRAGOLINO.

IL Fragolino, che à Venetia gli si dice Alboro, è pesce di mare; & la sua stagione è di Decembre, per tutto Maggio; E caldo temperatamente, & humido in primo grado; genera molto, & buon nutrimento; è di facil digestione; è buono per l'infermi. Lesso, ouer cotto sopra la gratticola, se può accommodare come di sotto.
Arrosto sopra la gratticola, con aceto, oglio, sale, & pepe, e petrosemolo sopra.
Arrosto, con vua passa bollita sopra.
Alesso in acqua, e sale, con erbeccine; ouero visciole cotte sopra,
In potaggio con erbette, zaffarano, & spetiarie.
Fritto con melangole sopra.
Marinato con aceto, e pepe, & rosmarino; ouero vua passa, aceto, & mosto cotto.
In pasticcio caldo, come à suo luogo.

GHVO.

IL Ghuo, che gli si dice ancora Cauedene, è pesce di mare, & la sua stagione è di Settembre, per tutto Maggio; E freddo in primo grado, & humido nel secondo, è di buon nutrimento, & s'accommoderà,

Frit-

Fritto nella padella,con melangole tagliete sopra.
In potaggio con cipolle,erbette,vua passa,e spetiarie.
Marinato,con aceto,zaffarano,pepe,e rosmarino.
Alesso,con aceto,& sale,con pepe sopra.

GONGORO.

IL Gongoro,ouero Grongo, è pesce di mare simile all'Anguilla, la sua stagione è di Decembre,per tutto Marzo; E freddo in primo grado, & humido nel terzo; genera ventosità,& hà l'altre qualità dell'Anguilla, & non è cosi delicato, come quella; & si cuocerà in tutti quei modi, come l'Anguilla.

GALANA.

LA Galana,ouero Tartaruca; che à Venetia gli si dice Caiandra, & se ne trouano di terra, & d'acqua; io dirò di quelle di terra, perche sono megliori; la sua stagione è di Febraro, per tutto Maggio; E fredda in secondo grado, & humida temperatamente; è di molto nutrimento; gioua assai à tisici; è di tarda digestione; genera sangue grosso, & flegmatico; vuole esser ben cotta,& mangiata da giouani; s'accommoderà,
Fritta,cioè prima cotta alesso,poi ben netta dalla pelle,infarinata,& fritta, con sugo de melangole sopra.
In potaggio,con erbeccine,aglio,& spetiarie.
In potaggio ligata con oua,vua passa,e spetiarie.
In pasticcio dopò bollita,& netta,con erbeccine,& spetiarie,con rossi d'ouo, & agresto dato caldo.

GAMBARELLI.

DElli Gambarelli ne sono due sorti; vna detta Gambarello, & l'altra Schilla; li Gambarelli vengono rossi quando son cotti; & le Schille negre; la stagione è di Nouembre, per tutt'Aprile; E humido nel primo grado,e freddo nel secondo; nutrisce assai, tardi si digerisce, genera humor grosso,è flegmatico,& gioua à tisici; s' accommoderà,
Fritto nella padella,con melangole tagliate sopra.
Alesso in acqua,e sale,scorzate le code,dati freddi.

GRANCIO TENERO.

IL Grancio tenero, che à Venetia gli si dice Molecca, è di acqua salsa, & d'acqua dolce di fossa; la sua stagione è di Gennaro, per tutto Maggio E freddo in secondo grado,& humido nel primo; nutrisce assai,muoue l'orina, conferisce à tisici, non è molto facile à digerire & prouoca il coito non si farà in altro modo che,
Fritto nella padella, con melangole spaccate sopra; ouero salsa verde.

Cot-

Cotto nel tegame, con latte, e boturo, con zuccaro, e cannella sopra.

LAMPREDA.

LA Lampreda è pesce d' acqua dolce; & la sua stagione è di Febraro, per tutto Maggio; E calda temperatamente, & humida in primo grado; è di ottimo nutrimento, è delicata al gusto; mal cotta è di tarda digestione: è buona per ogni età, e cõplessione: & offende i podagrosi, s'accommoderà, In tutti li modi che si cuocerà l'Anguilla: & de più,

Arrosto allo spedo come l'Anguilla; coperta di sapor fatto del sangue, greco, zuccaro, e speriarie.

Le piccole arrosto sopra la gratticola, col suo sapor sopra, & con agresto.

Le piccole fatte morire nel latte, poi fritte con melangolo sopra.

Marinate nell'agresto, vino, aceto, pepe, garofani, cannella, e zaffarano.

La grossa sottestata, che prima sia fatta morire nella maluagia, ò greco, cauatone il sangue, desfritta nell'oglio intiera, ò in pezzi; fatto vn sapor de mandole peste, mostacciuolo, stemprato con il sangue, maluagia, & agresto, con zuccaro, e spetiarie, & lassarla finir di cuocere con tal sapore; seruita con pignoli sopra.

LACCIA.

LA Laccia, quale à Venetia gli si dice Chieppa, è pesce d'acqua salsa, che entra in acqua dolce, quelle si pigliano nel Teuere di Roma sono perfettissime, la sua stagione è di Marzo, per tutto Maggio; E fredda in primo grado, & humida nel secondo; nutrisce assai, & è alquanto flegmatica; che per le molte spine, che sono in essa, se ne farà solo le sotto scritte viuande.

Alesso in acqua, vn puoco d'aceto, sale, con petrosemolo sopra, ò fiori.

Arrosto sopra la gratticola bagnata spesso d'aceto, oglio, & sale.

In potaggio intiera, con cipolle, brugne, & visciole.

LATTERINI.

QVesto è pesce di mare, & ve ne sono ancora ne i Laghi; la sua stagione è di Nouembre, per tutto Febraro; Sono freddi, & humidi in primo grado: di tarda digestione, & danno mediocre nutrimẽto; si cuocerãno,

Fritti nella padella dato caldo, con melangolo sopra.

Marinato con aceto, pepe, zaffarano, aglio, & rosmarino.

In agresta, con sugo d'agresta chiaro, sale, & vn puoco di fior de farina.

LASCA.

LA lasca è pesce di lago, la sua stagione è di Gennaro, per tutto Marzo; E fredda, & humida in primo grado è di dura digestione, & da cattiuo nutrimento, si cuocerà, come li latterini.

LENGVATTOLA.

LA Lenguattola,ouero Sola, che à Venetia gli si dice Sfoglio,è pesce di mare,& hà la sua stagione di Nouēbre,per tutto Aprile; È calda in primo grado,& humida nel secondo; nutrisce assai,tardi si digerisce,& genera cattiui humori,è buona per li stomachi caldi,e gagliardi, s' accommodera,

Fritta nella padella data calda,con melangole spaccate sopra ; Ouero limoni trinciati.

Marinata,dopò fritta con aceto,aglio,pepe,zaffarano,e rosmarino; Ouero con aceto,mosto cotto,pepe,& saluia: Ouero cō aceto,& vua passa cotta

In agrestàta, cioè dopò fritta buttatoui sopra, agresto, bollito, con fior de farina,pepe,e zaffarano.

Alessa in acqua,e sale,con petrosemolo sopra: Ouero in vino,con spetiarie, con oglio sopra.

In potaggio,con cipolle battute desfritte,con erbette, agresto, e spetiarie: Ouero in vino, acqua, & aceto, con zaffarano, & spetiarie; Ouero con brugne,e visciole,ò altri frutti.

Stufata,con pera,mela, ò persichi secchi, zibibo,ò dattili, con spetiarie, & cannella sopra.

Arrosto sopra la gratticola, bagnata d'oglio,aceto, & pepe, & vua passa sopra; Ouero dopò fritta,rostita come sopra sbruffata d'aceto rosato.

LVCCIO.

IL Luccio è pesce de fiume, & di lago; hà la sua stagione di Settembre, per tutt'Aprile; E freddo, & humido in secondo grado; è di cattiuo, & assai nutrimento; graua lo stomacho, & è di dura digestione, si cuocerà come il Corbo,& de più

In mangiar bianco fatto con la polpa,à tempo di magro.

Fritto dopò fattoli agrestata,con agresta ammaccata sopra.

Il salato alesso nell'acqua,seruito con aceto,& pepe; ouero con agliata.

Arrosto sopra la gratticola, con aceto,oglio,e pepe sopra.

LVMACHE.

LE Lumache hanno la stagione d'ogni tempo, & spetialmente al tempo del vua,perche sono più grasse; & le grosse coperchiate d'Inuerno: Sono fredde in primo grado,& humide nel secondo, nutrisce assai, tardi si digerisce; è buona per li tisici,& in tempi freddi,ben purgate, & è molta flegmatica,se ne trouano de più sorti,cioè,

Bianche: Lumachelle: Grosse lionate:& coperchiate,si cuoceranno in diuersi modi.

Lebiāche,e Lumachelle,alesso,cioè perlessate,dopò acconciate cō sale,aglio,

erbette, & sopra tutto mentuccia, & spetiarie, con puoco d'agresta, seruite con il brodo.
Le grosse lionate, alesso nel modo sudetto.
Fritte dopò lessate, cauate dalla scorza, infarinate, & fritte, con salsa verde sopra, & senza.
Le coperchiate nel modo sudetto fritte.
Arrosto sopra la gratticola; cioè mezze lessate cauate dalla scorza, & spurgate; reposte in detta scorza, con oglio, pepe, sale spetiarie, & vua passa; finite di cuocere sopra la gratticola.
In potaggio senza scorza, con oglio, erbette, spetiarie, & vua passa dentro.
In pasticcio, lessate cauate dalla scorza, spoluerizzate di pepe, cãnella, e garofani, poste in cassa, cõ oglio, fette di tarãtello, vua passa, pignoli, & erbette.

MACCARELLO.

IL Maccarello, ouero Lucerta, che à Venetia gli dicono Sgombro; è pesce di mare, & la sua stagione è d'Aprile, per tutto Settembre; E freddo in primo grado, & humido nel secondo, nutrisce assai, & è duro da digerire; s'accommoderà,
Arrosto sopra la gratticola, con aceto, oglio, sale, & pepe sopra; ouero con aceto, & vua passa.
Arrosto, come sopra repieno di noce, & herbette ben battute, pan grattato, & vua passa, con oglio, sale, & spetiarie, seruito con aceto, oglio, e petrosemolo sopra.
Marinati con aceto, pepe, & aglio; ouero aceto, mosto cotto, & vua passa.
Fritto con melangole tagliate sopra.
Alesso in acqua, e sale, con agliata sopra; ouero aglio, e pepe.
In potaggio con cipolle, erbette, & agresta dentro.
Salpreso per due giorni, aperto per schiena, stato al fume per vn giorno, rostito sopra la gratticola, con oglio, aceto, & pepe sopra.
Li salati, alesso, ouer cotti sopra la gratticola, poi aperti, acconciati in piatti, come l'Inchioe, ouero alice.

MERLVCCIO.

IL Merluccio è pesce di mare; & la sua stagione è d'Agosto, per tutto Marzo; E freddo in primo grado, & humido nel secondo; è di defficil digestione, genera cattiui humori; ve ne sono delli salati; li freschi s'accommoderanno,
Fritti con melangole sopra.
Arrosto con aglio, aceto, pepe, & sale sopra.
In potaggio con erbette, cipolle, & spetiarie.
Alesso in aceto, & sale, seruito con oglio, e pepe.
Il salato, in potaggio dopò stato à molle in acqua; con dentro cipolle, erbet-

erbette, e ſpetiarie, con puoco de mandole peſte.
Aleſſo nell'acqua, con aceto, oglio, e pepe ſopra.
Aleſſo con agliata, ò ſapor bianco ſopra.

MORENA.

LA Morena è peſce di mare, & di ſtagno, & hà la ſua ſtagione di Nouembre, per tutto Marzo; E fredda in primo grado, & humida nel ſecondo; ſi cuocerà, come l'Anguilla.

OMBRINA.

L'Ombrina è peſce di mare, & la ſua ſtagione comincia di Maggio, per tutto Luglio; E calda temperatamente, & humida in primo grado; dà buon nutrimento, preſto ſi digeriſce, rinfreſca il ſangue, è buona per i giouani, & per i colerici, & nuoce alli frigidi: ſe potrà far d'eſſa tutte le viuande, che ſi faranno del Corbo, così groſſo, come piccolo.

ORATA.

L'Orata è peſce di mare, & hà la ſua ſtagione di Nouẽbre, per tutt'Aprile; è calda temperatamente, & ſecca nel primo grado; è di molto nutrimento, vn ſtomacho debole tardi la digeriſce, conferiſce alli giouani, & calidi, & à perſone, che fãno eſercitio, s'accõmoderà le piccole, & mezzane.
Arroſto ſopra la gratticola bagnate ſpeſſo d'oglio, aceto, ſale, & pepe, ſeruite con detto aceto, & petroſemolo,
Fritte nella padella, con limoncelli tagliati ſopra.
Marinate con aceto, pepe, zaffarano, & roſmarino; ouero aceto, moſto cotto, & vua paſſa.
Delle groſſe ſe ne farà le viuande, che ſi poſſono fare del Corbo.

PALAMIDA.

LA Palamida è peſce di mare, hà la ſimilitudine del Tonno: mà è piccol peſce, riſpetto à quello; La ſtagione è di Marzo, per tutto Giugno; E fredda in primo grado, & humida nel ſecondo; aggraua lo ſtamacho; tardi ſi digeriſce, nutriſce aſſai à chi fà molto eſercitio; s'accommoderà,
Arroſto ſopra la gratticola, ſeruita con aceto, oglio, & vua paſſa bollita in eſſo aceto; ouer tagliata in fette roſtita come ſopra, bagnata d'oglio, aceto, & pepe, con petroſemolo ſopra.
Fritta datogli vn taglio per fiancho, con ſale, ſeruita con limoncella.
Marinata con aceto, pepe, aglio, e roſmarino; ouero aceto, moſto cotto, vua paſſa, & fette di cedro.
Aleſſo in acqua, e ſale, con agliata, ouero ſapor bianco ſopra.

Alesso in vino, aceto, & sale, seruita con aglio, e pepe sopra.
Salpamentata, cioè dopò lessata, spoluerizzata di pepe, garofani, zenzero, & sale, coperta con saluia, data fredda.
In potaggio, con vua spina, ouero agresta, erbette, & spetrarie dentro.
In potaggio con cipolle desfritte, vua passa, aceto, zaffarano, & spetiarie.

PASSERA.

LA Passera è pesce di mare; hà la sua stagione di Nouembre, per tutto Aprile; E fredda in primo grado, & humida nel secondo; nutrisce assai, & genera cattiui humori: si cuocerà, come la Lenguattola.

PALOMBO.

IL Palombo, è pesce di mare; la sua stagione è di Decembre, per tutto Maggio; E freddo, & humido in primo grado; genera grosso sangue, & da cattiuo nutrimento, si cuocerà,
Arrosto sopra la gratticola, repieno di pan grattato, vua passa, noci peste, erbette, & spetiarie, tutto stemprato con oglio, con limoni tagliati sopra.
Alesso in acqua, e sale, con zaffarano dentro, seruito con agliata sopra.
In potaggio con cipolle desfritte, & erbette, & vn puoco d'aceto.
Stufato con brugne, e visciole, & pera dentro.
Fritto dopò lessato tagliato in pezzi, con sapor sopra d'aceto, aglio pesto, & erbeccine.

PESCE IGNVDO.

IL Pesce Ignudo è di mare, & è piccolissimo, la sua stagiona è di Decembre, per tutto Aprile; E freddo in primo grado, & humido nel secondo, è di cattiuissimo nutrimento: si darà,
Fritto, caldo, & anco,
In frittelle con vua passa, e zaffarano.
In minestra, con erbeccine, aglio, & spetiarie.
In crostata, con zuccaro, è cannella sopra.

PESCIOLINI DE FIVME.

LI Pesciolini del Teuere sono bonissimi, & hanno da esser viui, come si vendono alle pescarie di Roma; la sua stagione è di Gennaro, per tutto Marzo, sono freddi, & humidi in primo grado, danno mediocre, & buon nutrimento si darà,
Come il lattarino di mare.

PORCELLETTA.

LA Porcelletta, è pesce di mare, simile allo storione, & credo, che sia quello, mà piccolo; la sua stagione è di Febraro, per tutto Agosto; E calda nel

nel principio del primo grado, & humida nel ſecondo, nutriſce aſſai; renfreſca il ſangue; & tardi ſi digeriſce, la groſſa ſi cuocerà come lo Storione, & la piccola, come di ſotto.

Arroſto ſopra la gratticola piena di pan grattato, noci peſte, pignoli, vua paſſa, aglio, & ſpetiarie, bagnata ſpeſſo, con aceto, oglio, & ſale.

Arroſto allo ſpedo tagliata in pezzi, come l'Anguilla.

Aleſſo in acqua, e ſale, con oglio, e petroſemolo ſopra.

Aleſſo in vino, & aceto, cannella, garofani, & macis dentro.

In potaggio in pezzi, ò intiera, con cipolle desfritte, erbette, vua ſpina, ò agreſta, & ſpetie.

Stufata con brugne, e viſciole; ò altri frutti.

POLPO.

IL Polpo, è peſce di mare, hà la ſua ſtagione di Gennaro, per tutto Aprile; E caldo, & humido in primo grado; è di dura digeſtione, genera groſſo ſangue, & melanconico, ci biſogna molto eſercitio, & ſtomacho gagliardo à digerirlo, ſi cuocerà.

In potaggio, cioè prima ben battuto con vn legno, ben netto, tagliato in pezzi, poſto à ſtufare con oglio, & laſſarlo cuocere con l'acqua, che da ſe ſteſso genera, che con altra, non ſi cuoceria; buttatoui poi dentro agreſto, erbette, zaffarano, e ſpetiarie.

Fritto dopò leſſato tagliato in pezzi, buttatoui ſopra vn ſapor fatto d'aceto, aglio peſto, & petroſemolo.

PESCE GALLO.

IL Peſce ſudetto, che volgarmente da Peſcatori ſi chiama peſce San Pietro, è di mare: hà la ſua ſtagione di Gennaro, per tutto Maggio: E caldo in primo grado, & humido nel ſecondo: nutriſce aſſai, e tardi ſi digeriſce, & vuole molto eſercitio, s'accommoderà.

Come la paſsera à dietro.

RAGGIA.

IL Peſce Raggia, è di mare, & hà la ſtagione di Marzo, per tutto Nouembre; E calda, & humida nel primo grado; è di dura digeſtione, & genera groſso, & melanconico ſangue; s'accommoderà,

Come il peſce Palombo, & anco,

Fritta intiera la piccola, con pepe, & ſugo de melangolo ſopra.

Aleſſo in pezzi le grande in acqua, e ſale, con zaffarano, e ſenza, con Petroſemolo ſopra.

Della polpa della grande ſe potrà fare tutto quello, che ſi puòi fare della polpa dello Storione.

RANOCCHIA.

LA Ranocchia è d'Acqua morta, & hà la sua stagione nel tẽpo dell'agresta; de Giugno, per tutt'Ottobre; E fredda nel secondo grado, & humida nel primo; E di cattiuo nutrimento, graua lo stomacho; è di dura digestione; accresce la flegma; gioua à tisici, ne può mangiare li giouani, & quelli, che fanno molt'esercitio; s'accommoderà,

Fritta nella padella, con sale sopra.

Fritta buttatoui sopra finocchio fresco pesto, stemperato con agresto.

Fritta coperta d'vna salsa fatta con finocchio fresco, rosso d'oua cotte, sale, pepe, & agresta.

In agrestata dopò fritta; fatto bollire agresta con fior de farina, zaffarano, & sale; buttatouela sopra.

In potaggio con agresto, cipolle desfritte, spetie, & erbette.

In minestra le polpe come à suo luogo.

ROMBO.

IL Rombo è pesce di mare; hà la sua stagione di Nouembre, per tutto Marzo; E caldo in primo grado, & humido nel secondo; nutrisce assai; è di tarda digestione; & ci vuole esercitio; s'accommoderà,

Arrosto sopra la gratticola, stato prima in adobbo, d'aceto, oglio, & pepe, seruito con esso sopra.

Alesso stato prima in adobbo di greco, ò maluagia, ò altro buon vino bianco, pepe, aceto, & sale, cotto intiero, ouero in pezzi, con fiori sopra.

In potaggio, con cipolle desfritte, erbette, zaffarano, spetie, con mandole peste dentro.

Stufato con brugne, e visciole, ò pera, e persichi secchi, & spetiarie.

Fritto, se sarà grande tagliato in pezzi; se piccolo intiero, stato in adobbo di spetiarie, & vin biãco, ouero senza l'adobbo, cõ cedro trinciato sopra.

In gelatina brusca, ò dolce, con zuccaro, & aceto.

In pasticcio caldo, come à suo luogo.

ROVIGLIONE.

IL Rouiglione è pesce di lago, la sua stagione sarà di Nouembre, per tutto Febraro; E freddo, & humido in primo grado; è difficil à digerirsi, & dà mediocre nutrimento, se cuocerà,

Come li Latterini, & anco,

Arrosto sopra le bragie asciutto.

SARDA.

LA Sarda, è pesce di mare; la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Aprile; E fredda in principio del primo grado, & humida nel principio del secon-

ſecondo; è di buon nutrimento; è buona per conualeſcenti, freſca ſopra la gratticola, ò in carta con coriandoli, & oglio ſopra; s'accommoderà, Come l'Alice freſche.
Le Sarde ſalate, come l'Alice ſalate.

SEPPIA.

LA ſua ſtagione è di Gennaro, per tutto Marzo, hà le qualità, & s'accommoderà, come il Calamaro à dietro.

SALPA.

LA Salpa è peſce di mare, & hà la ſua ſtagione di Luglio, per tutto Decembre; E fredda in primo grado, & humida nel ſecondo; genera cattiui humori, & è dura da digerire s'accommoderà,
Come l'Orata.

SALMONE.

IL Salmone è peſce di mare; hà la ſua ſtagione di Maggio, per tutto Luglio; E freddo in primo grado, & humido nel ſecondo; nutriſce aſſai; è di dura digeſtione, & genera cattiui humori; s'accommoderà il freſco,
Come il Corbo. Il ſalato,
Aleſſo in acqua, prima diſſalato, con oglio, & aceto ſopra.

SCHIENALE.

LO Schienale, è ſchiena di peſce ſalato, dicono di Storione; s'accommoderà,
Aleſſo con oglio, aceto, & pepe ſopra.
Aleſſo poi sfilato come il preſutto.
Arroſto ſcaldato ſopra la gratticola, con ſugo de melangole, oglio, e pepe.

SPADA.

IL Peſce Spada è peſce di mare, & hà la ſua ſtagione di Maggio per tutto Settembre; E caldo in primo grado, & humido nel ſecondo; dà molto nutrimento, è di defficil digeſtione, ricerca ſtomachi gagliardi, & giouani; non è buono per li vecchi, e flemmatici, ſi farà di eſſo,
Come del Tonno più auanti.

SPICOLA.

LA Spicola, che à Venetia è nominata Varuolo, è peſce di mare, hà la ſua ſtagione di Nouembre, per tutto Febraro; E fredda, & humida in ſecondo grado; dà molto nutrimento, è di defficil digeſtione, & flemmatica, è buona per li ſtomachi gagliardi, & giouani; s'accommoderà,
Come il Corbo così la groſſa, come la piccola.

SCARPINA.

LA Scarpina, che à Venetia gli dicono Raina, è peſce di acqua dolce, & di lago; la ſua ſtagione è di Marzo, per tutt'Agoſto; E fredda, & humida in ſecondo grado nutriſce aſſai, tardi ſi digeriſce, graua lo ſtomacho & dà cattiuo nutrimento, s'accommoderà,
Come la Tencha più auanti.

SCORFANO.

LO Scorfano è peſce di mare: hà la ſua ſtagione di Settembre, per tutto Aprile: E freddo in primo grado, & humido nel ſecondo, dà nutri-
men-

mento,è di difficil digestione, genera cattiui humori, è buono per li stomachi caldi,e gagliardi,s'accommoderà,
Come il pesce Cappone,& anco,
Alesso in vino,aceto,& spetiarie.

STORIONE.

IL Storione,è pesce,che partecipa d'acqua salsa, & dolce; la sua stagione è di Marzo, per tutto Agosto; E caldo in principio del primo grado,& humido nel secondo, nutrisce assai, tardi si digerisce, non hà da esser molto fresco; rinfresca il sangue,& s'accommoderà,
Testa alesso in acqua,e sale,coperta di fiori; ouero petrosemolo.
Alesso in vino,& sale,coperta di menta,ò fiori.
In potaggio con cipolle erbette,& spetiarie.
In potaggio con peri,mandole monde,e tartufoli.
Stufata con brugne,e visciole.
Panza alessa salpresa,con petrosemolo sopra.
Arrosto sopra la gratticola,bagnata d'oglio,aceto,& sale.
In pasticcio,caldo,come à suo luogo.
Budelle al modo di trippa, cô mẽta, & altre erbette, seruite cô pepe, e (cannella)
Oua lessate tagliate in pezzi fatte in minestra,con erbette,& spetiarie.
Fegato fritto,con melangole,e pepe sopra.
In crostata,come à suo luogo.
Altri pezzi.
Arrosto allo spedo in pezzi tagliati à trauerso di sei dita larghi, pergottato di boturo,con capparini sopra.
Arrosto allo spedo in pezzi grossi, com'oua, tramezzati di lauro, con salsa reale sopra.
Arrosto sopra la gratticola tagliato in fette grosse dua dita, prima state in adobbo d'aceto,oglio,pepe,e sale,bagnate d'esso adobbo,e seruite cô quello.
Arrosto sopra la gratticola,seruite con brugna,visciole cotte in aceto,& mosto cotto.
Arrosto fattone polpette,poi stufate con vua passa,& fette de cotogni.
Alesso in pezzi grossi sei dita,in acqua,e sale coperto de fiori de boragine.
Alesso in vino,e sale coperto di petrosemolo.
Alesso stato in adobbo di greco,sale, e spetiarie, cotto in esso adobbo, con cannella sopra.
Alesso nel vin bianco,zaffarano,spetie,noci moscate, sale, & boturo, seruito con esso brodo
Alesso in acqua,e sale,coperto d'agliata.
In potaggio con cipolle,& erbette desfritte,e spetiarie.
In potaggio con peri,torsi de carciofali,e tartufali.
Stufato con brugna,visciole,e pera.
Stufato con zibibo,dattili,e persichi secchi.
Salpamentato; dopò lesso spoluerizzato di pepe, & sale, poi coperto dato (freddo)
In pasticcio caldo,e freddo,come à suo luogo.

In

In mineſtra battuta la polpa,con erbette, ſpetiarie, & agreſta intiera dentro: ouero con mandole peſte,e zaffarano.

SPANNACCHIA.

LA Spannacchia è ſpetie di Gambarello di mare, mà molto più grande E freddo in ſecondo grado, & humido nel primo; è di nutrimento; di dura digeſtione,genera humor groſſo, e flegmatico, gioua alli tiſici, ſi farà Come il Gambarello à dietro. (di eſſo,i Della ſua coda ſi potrà fare quello,che ſe farà della coda del Gambaro.

SVRO.

IL Suro,ouero Frittura, è Peſce di mare; & hà la ſtagione di Marzo, per tutt'Aprile; E freddo in primo grado, & humido nel ſecondo; è duro dà digerire,& genera cattiui humori; s'accommoderà,

Fritto.
Arroſto. } Come il Ceſalo.
Marinato.
In potaggio.

TENCHA.

LA Tencha è peſce di acqua dolce,& di lago: hà la ſua ſtagione di Marzo,per tutto Agoſto; E fredda,& humida nel ſecondo grado; è di grãde,& cattiuo nutrimento;tardi ſi digeriſce,& graua lo ſtomacho,ſi cuocerà,

Fritta aperta per ſchiena,ſpoluerizzata di ſale, & finocchio, ſeruita con ſugo de melangolo,& pepe.

Arroſto ſopra la gratticola,riuerſata, cioè aperta per ſchiena, redoppiata, repiena di mandole,e noci peſte,pan grattato,vua paſſa,erbette,e ſpetie, impaſtate con oglio, poi ligata, & roſtita ſopra la gratticola, bagnata ſpeſſo d'oglio,& aceto.

Arroſto ſopra la gratticola,che prima ſia ſtata in adobbo d'aceto, oglio,ſale,& pepe,& mezza fritta,poi bagnata ſpeſſo d'aceto,& oglio.

In potaggio con cipolle desfritte,erbette,& ſpetie.

In potaggio,con brugne,e viſciole,vua paſſa,aceto,& moſto cotto.

Aleſſo in acqua,vino,& ſale,coperta di fiori.

Aleſſo tagliata in pezzi, ſtata in adobbo d'aceto,ſale, & pepe, cotta in ace-
Aleſſo con piſelli freſchi ſopra. (to,e vino.

Stufata con ciuiero ſopra,fatto di mandole, zibibo,dattili, mollica di pane, nell'aceto,il tutto peſto,& paſſato; con moſto cotto, agreſto,e ſpetiarie.

TARANTELLO.

IL tarantello, è panza del Tonno, ſalata; la ſtagione d'eſſo è di ogni tempo,& più d'ogn'altro, di Quadrageſima; s'accommoderà,

Aleſſo,che ſia vn puoco diſſalato,tagliato in fette,con oglio,& aceto ſopra; ouero oglio,moſto cotto,& vua paſſa.

Arroſto ſotto la bragia, inuolto in carta bagnata, ſeruito con oglio, aceto, & regano ſopra. (cauoli.

Aleſſo, che ſia diſſalato, cotto con cauoli verdi, tagliato in fette ſopra eſſi

K TIE-

TIEMOLO.

IL Tiemolo è pesce d'acqua dolce ; & hà la sua stagione di Maggio, per tutt'Agosto ; E caldo temperatamente,& humido nel primo grado; da buon nutrimeuto,è buono per l'infermi, che sia fresco, facilmente si digerisce,& è buono per ogni età,& complessione ; s'accommoderà.

Come il Carpione à dietro,& come.

La Trotta auanti.

TONNO.

IL Tonno è pesce di mare ; & hà la sua stagione di Maggio,per tutt'Agosto ; E freddo nel primo grado,& humido nel secondo ; agraua lo stamaco ; tardi si digerisce,nutrisce assai à chi fà molto essercitio,s'accommoderà;

Come il Corbo à dietro.

La panza stata in adobbo di sale,aceto,& oglio, arrosto sopra la gratticola bagnata con esso adobbo.

La panza in pasticcio caldo.

TONNINA.

LA Tonnina,è schiena del Tonno salata,si farà di essa,

Come del Tarantello à dietro.

TRIGLIA.

LA Triglia, qual'à Venetia dicono Barbone è pesce di mare ; & hà la sua stagione de Luglio, per tutto Marzo ; E caldo in primo grado, & secco nel principio del secondo, nutrisce assai, ci vuole essercitio, è buono per conualescenti : arrosto,ò lesso si farà, (piccolo.

Fritta ; Arrosto ; Marinata ; In potaggio, Alessa in acqua ; Come il Cefalo

TROTTA.

LA Trotta è pesce d'acqua dolce ; la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Decembre ; E frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine,da buon nutrimento; presto si digerisce,rinfresca il fegato,& il sangue; è buona per tempi caldi,per li giouani,& colerici ; nuoce à vecchi, & flemmatici ; s'accommoderà,

In tutti li modi,che si cuoce il Carpione fresco.

Della salata,se farà come del Cefalo salato à dietro.

Seguita il modo di cuocere,& accommodare ogni sorte di pesce con scorza.

ALAGOSTA.

LAlagosta è vn Gambaro di mare,gli si dice ancora Gambaro leone ; & Astrice : la sua stagione sarà de Primauera,& dell'Autunno, mà che la luna sia piena ; E fredda in secondo grado, & humida nel primo ; è di dura digestione,gioua à tifici,& muoue l'orina ; si cuocerà,

Alesso,caua tone l'oua,ò il latte,che sarà nella testa,ò busto,seruito con aceto,& pepe.

Repiena, cioè battuto la polpa, con erbette, caso grattato, & pepe, reposta nella scorza rostita,& scaldata sopra la gratticola.

Fat-

Fattone minestra, cioè battuto la polpa, con erbette, oglio, ò boturo, vna spina, & brodo d'altro pesce, con rossi d'oua, ouero mandole peste.
In guazzetto la coda tagliata in pezzi, con cipolle desfritte, erbette, spetiarie, & vna spina.
In balle, come la carne magra di Vitella, battuta la polpa, con anguilla salata, erbette, & oglio, ouero boturo, cotte nel tegame, cō vna spina, ò agresta.
Fritte dopò lessate le code intiere, ouero tagliate per lungo, ò in fette à trauerso, con sapor verde, ò melangolo sopra.
In minestra la coda battuta fattoci sapore con mandole peste, e zaffarano.

CAPPE LONGHE.

LE Cappe longhe sono anco nominate Canolicchi, ouero pesce in cannella; sono di mare, & si pigliano parte con vn ferro, & parte con le dita, & sono chiamate da ferro, & da deto, quelle da deto sono le megliori; là sua stagione è di Nouembre, per tutt'Aprile; Sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, sono di dura digestione, generano cattiui humori, & danno cattiuo nutrimento; s'accommoderannno,
Arrosto sopra la gratticola onte d'oglio con pepe quando sono aperte, & presto si leuano.
Scaldate, & aperte nella padella, con oglio, sugo de melangolo, e pepe.
In pottaggio cauate dalla scorza, cō erbeccine, cipolle desfritte, e pepe dét.
Fritte cauate dalla scorza infarinate, con petrosemolo fritto sopra; ouero agliata; ouero sugo de melangolo.

CAPPE DI S. IACOMO.

LE Cappe di S. Iacomo, sono grande, con vna scorza piana, & l'altra solleuata; è di mare, & la stagione è di Ottobre, per tutt'Aprile; E fredda in primo grado, & humida nel secondo; sono durissime da digerire, genera cattiui humori, grosso sangue, & dāno cattiuo nutrimēto, s'accōmoderanno.
Arrosto sopra la gratticola, cō oglio, sugo de melangolo, e pepe.
In potaggio fatte bollire cauate dalla scorza, cō erbette, aglio, e pepe dētro.

CAPPE SANTE.

LE Cappe volgarmente dette sante, sono quasi simile alle Cappe, che da Pescatori se chiamaao Cappe S. Iacomo. sono piccole, & vn puoco solleuate d'ambe due le bande; Sono fredde in primo grado, & humide nel secōdo; hà la stagione di Marzo, per tutto Giugno, sono di tarda digestione, & di cattiuo nutrimento; s'accommoderanno,
Arrosto: In potaggio come le Cappe sudette di S. Iacomo, & anco,
Alesso cauate dalla scorza, ouero con la scorza, con pepe sopra.

GONGOLE.

LE Gongole, che à Venetia sono chiamate Cappe tonde; la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Aprile; Sono fredde in primo grado, & humide nel secondo: generano grosso sangue, & danno cattiuo nutrimento; s'accommoderanno,
Scaldate sopra la pala fino che siano aperte, seruite con pepe sopra,
Scaldate nel tegame fino che s'apreno, con oglio, e pepe dentro.

Alesso scaldate nell'acqua, fino che s'apreno, con pepe sopra.
In pasticcio cauate dalla scorza, cō erbette, pepe, oglio, & sugo de melāgolo.
In potaggio cauate dalla scorza, con erbette, vua passa, & agresta.

GAMBARI.

IL Gambaro è d'acqua dolce, hà la sua stagione d'Ottobre, per tutto Marzo; E freddo in secondo grado, & humido nel primo, è di difficil digestione, gioua à tisici, & muoue l'orina; s'accommoderà,
Alesso in acqua, & sale, seruito con aceto, & pepe.
Alesso in vino, aceto, acqua, & sale, seruito come sopra; ouero con oglio, & pepe, riuolti sotto sopra dati in tauola intieri.
In potaggio le code tagliate in pezzi, con cipolle, & erbette, desfritte, spetiarie, vua spina, ouero agresta.
In minestra dopò cotti, buttate le code, con erbette, oglio, ouero boturo, poste in brodo d'altro pesce, con vua spina, ò agresta, rossi d'oua, ò mandole peste, e spetiarie.
In minestra le code battute, con mandole peste, è zaffarano, à modo di brodetto, con cannella sopra.
In balle come la carne d'Vitella, battute le code, con Anguilla salata, con erbette, & oglio, ouero boturo, cotte con l'agresta nel tegame; ouero seruite con mandole peste, & zaffarano.
Fritte le code dopò lessate scorzate, & infarinate, seruite con sapor verde, ouero sugo de melāngolo sopra.

GARVSI.

LI Garusi sono Lumache di mare, & sono spinose, cioè pontute à torno dell'istessa scorza; la sua stagione è di Nouembre, per tutto Marzo; Sono fredde in primo grado, & humide nel secondo; sono di dura digestione, & danno cattiuo nutrimento; si daranno,
Alesso nell'acqua, lessate nella scorza, seruite con pepe, & aceto.

GRANCIO.

IL Grancio, è d'acqua dolce, & di mare, che à Venetia à questo di mare se chiama Masenetta: la sua stagione è d'Ottobre, per tutto Maggio; E freddo nel secondo grado, & humido nel primo; muoue l'orina, sono apritiui, gioua à tisici, generano grosso sangue; si daranno.
Arrosto sopra le brage, seruito d'aceto, & pepe.
Alesso in vino, ouero acqua, & sale, seruito con pepe, & aceto.

GRANCEOLA.

LA Granceola, è spetie di Grancio di mare, è grande, & grossa; hà la sua stagione di Marzo, per tutto Maggio; E fredda in secondo grado, & humida nel primo; di dura digestione, gioua à tisici, & all'orina, s'accommoderà.
Alessa aperto la scorza, acconciato dentr'essa, tutte l'oua, & suo latte, con aceto, & pepe, seruita fredda.
Le zampe rotte date fredde, con aceto, & pepe.

GRAN-

GRANCIPORRO.

IL Granciporro, è Grancio di mare, & negro; E freddo nel secondo grado, & humido nel primo, gioua all'orinare, & à tisici, s'accommoderà,
Come il Grancio d'acqua dolce, & ancora.
Come la Granceola, se bene è molto più piccolo.

OSTRICA:

L'Ostrica è di mare, hà la sua stagione di Decembre, per tutt'Aprile; mà d'ogni tempo sono buone, doue se ne trouano: E calda in primo grado, & humida nel secondo, è di dura digestione, & flegmatica, & puoco nutrisce; s'accommoderà,
Arrostite sopra la gratticola con la scorza, prima aperte, con oglio, sugo di melangolo, e pepe.
Arrosto sopra la gratticola nella carta, cauate dalla scorza, con oglio, finocchio, e pepe, seruite con sapor de sugo de melangolo, pepe, e zuccaro.
Arrosto sopra la gratticola, sei insieme, poste in vna scorza de Cappa sudetta di S. Iacomo, con oglio, sugo de melangolo, & pepe dentro.
Alesso, cioè battute con la scorza nell'acqua calda, mezze cotte seruite con
Crude aperte seruite con pepe. (pepe
In potaggio cauate dalla scorza, con oglio, erbette, & pepe.
In potaggio con maluagia, agresto, pepe, cannella, aglio, & erbette, & acqua sua medesima, seruite con fette di pane sotto.
Fritte cauate dalla scorza infarinate, seruite con melangolo, & pepe sopra, ouero salsa verde.
In pasticcio con erbeccine, tarantello dissalato, oglio, acqua sua medesima, sugo de melangolo, agresta, e pepe.

PEVERAZZE.

LA Peuerazza è di mare, & la stagione è d'Ottobre, per tutt'Aprile; E calda in primo grado, & humida nel secondo, è di tarda digestione, graua lo stomacho, & genera cattiui humori. s'accommoderà,
Come le Gongole, & ancora;
In potaggio; cioè desfritto erbeccine, con oglio, poi buttatoui dentro le peuerazze, & mescolare sin tanto che siano aperte, con pepe dentro:

PATELLA.

LA Patella e di mare, & sta attaccata alli scogli; E calda, e secca in primo grado; è di durissima digestione, graua lo stomacho, & genera cattiui humori; s'accommoderà,
In potaggio, come l'Ostrica.

RICCIO.

IL Riccio è di mare, & la stagione è di Gennaro, per tutt'Aprile; F freddo, & humido in primo grado; s'accommoderà,
Crudo netto di dentro di tutta l'acqua, & altra sporcitia, lassandoui l'oua sole, attaccate alla scorza.
Sopra la gratticola col ponere molte delle sue oue dentro vna scorza, con pepe dentro,

TELLINE.

LA Tellina, è di mare, & hà la sua stagione d'Ottobre, per tutt'Aprile; E calda in primo grado, & secca nel secondo, graua lo stamacho, & è di tarda digestione, stringe il petto, & genera renella; si darà,

Desfritta con oglio, & erbeccine; poi buttatoui vin bianco sopra, seruite con fette di pane sotto.

In pasticcio cauate dalla scorza, con tarantello dissalato, oglio, pepe, sale, & erbette dentro.

In crostata con tarantello dissalato.

OVA.

LE Oua sono calde, humide temperatamente; le fresche sono buone per l'infermi sperdute, ouero beuuto il rosso in brodo; sono buone d'ogni tempo, & ad ogni età, & nutriscono presto: Le dure, ò frittellate, sono di dura digestione, & causano molt'infermità; se dice dell'oua delle Galline, che d'altre spetie non se ne fà mentione; che essendo del primo giorno, è d'oro, del secondo, d'argento, & del terzo, di ferro, si daranno,

Cotte à torno il fuoco, ouero nell'acqua per beuere, che siano del istesso giorno.

Cotte come di sopra da mangiarle col pane, tenendole in mano,

Dure remondate dalla scorza, spaccate seruite con aceto, & pepe.

Dure remondate intiere colorite de zaffarano, ouero lessate bianche, con fiori de boragine sopra.

In frittata con oglio, ouero boturo; le oua che siano ben sbattute con sale, con zuccaro, e cannella sopra.

In frittata rognosa, con mendrolla, ò presutto, ò vero ventresca de porco; tagliate in fette lõghette; ouero come dati desfritto, poi buttatoui l'oua sop.

In frittata con caso, e pan grattato dentro, con zuccaro, e cannella sopra.

In frittata con cipolle desfritte dentro, & cannella sopra.

In frittata con tartufali tagliati, desfritti nel boturo.

In frittata con sparaci tagliati non molto menuti.

In frittata con capi de latte dentro, & cannella sopra.

In frittata con erbeccine tagliate.

In frittata verde, con sugo de biete, e spinaci.

In frittata con fiori de sambuco dentro.

In frittata con mandole peste passate per setaccio, con zuccaro dentro; con cannella, & zuccaro sopra.

In frittata d'vn ouo quant'è larga la padella, detta alla Fiorentina.

In cannoncini, cioè frittata d'vn ouo come sopra, buttatoui sopra zuccaro, cannella, & vua passa, poi reuoltata à torno, come i cialdoni, seruita con vn brodetto sopra (come alle minestre) ouero zuccaro, cannella, & sugo de melangolo.

Sperdute, cioè rotte nell'acqua quando bolle, con zuccaro, e cannella sopra; ouero agresto; ouero caso grattato.

Sperdute nell'acqua doue sia boturo, e sale, poste sopra fette di pane, che siano in zuppate d'esso brodo, con zuccaro, e cannella sopra.

Sper-

Sperdute, & poste sopra il pane come sopa, buttatoui poi sopra, vn sapor fatto d'agresto, ò sugo de melangolo, vua passa, zuccaro, & boturo, bollito insieme.

Sperdute nel latte, con pane sotto insuppato d'esso latte, con zuccaro, & acqua rosa sopra.

Sperdute nel vin dolce, con pane sotto insuppato in esso vino, con boturo, zuccaro, & acqua rosa.

Frittellate nella padella cotte à coppia; ouero sole; seruite con agresta, ouero sugo de melangolo sopra; ouero buttatoui sopra vn sapor fatto de rossi d'oua, agresto, mosto cotto, e cannella; ouero prouatura grattata.

Cotte nel piatto sopra le bragie con boturo, dette alla Franzese, con zuccaro, e cannella sopra.

Oua mese, cioè cotte dure spaccate, pestasi il rosso cotto, con altri crudi, mandole, zuccaro, cannella, & erbette, rempire il vacuo dell'albume con detta compositione, poi cotte sottestate.

Cotte nella padella, con la scorza bugiata da vn capo, fritte col boturo, che l'ouo vscirà tutto per quel bugio, & restarà attaccato alla scorza, con zuccaro, e cannella sopra.

In minestre diuerse, come al capitolo delle minestre.

In diuerse torte, e pasticci, come à suo luogo.

Auuertimento sopra li condimenti de pesci. Cap. X X X.

SE ben'nelli pesci retroscritti, di squamma, e senza, & con scorza, pare vi sia qualche confusione nelli condimenti, & anco che se sia mancato assai per non hauer posto la quantità delle spetie, ò altre robbe per condire li potaggi, stufati, rosti, ò altre sorti de cocitura, acciò le viuande siano ben composte; nondimeno, dico, che li modi di cuocere li retroscritti pesci, non è fatto à fin che lo Scalco insegni al Cuoco l'arte del cocinare; ne di comporre le viuande; mà solo per accennar il modo, nel qual vuol che sia fatta quella tal viuanda, se brusca, ò dolce, se con vna sorte di robba, ò con vn'altra, & la diuersità d'esse, lasciando poi il pensiero al Cuoco di farle, & comporle con la ragione, dandosi la quantità di spetie, di vino, aceto, sale, & ogn'altro condimento necessario per quelle; che essendo valent'huomo, saprà la qualità, & quantità di robba, che andrà à far li ciuieri, adobbi, ò marinati, agri, ò dolci; & però li retroscritti modi sono detti acciò lo Scalco recordi al Cuoco in qual maniera vuole, che siano fatte le viuande, lasciando à quello il pensiero di comporle.

Qualità, & modo d'accommodare ogni sorte di latticino. Cap. X X X I.

BOTIRO.

IL Botiro è caldo, & humido in primo grado, è buono per maturar il catarro di petto, sana la tosse, nutrisce assai, nuoce à chi hà la pietra, & alli Oppilati: s'accommoderà,

Mes-

Mescolato con rossi d'oua cotte, & zuccaro, passato per la foratora fattone vermicelli, con zuccaro, & acqua rosa sopra.
Dato in tauola fresco nell'acqua fresca.
Fattone vermicelli come sopra, senza zuccaro, e rosso d'oua, con zuccaro, & acqua rosa sopra.
Arrosto allo spedo buttatoli sopra spesso pan grattato, e sale.
Disteso sopra fette di pane abruscato, con sale sopra.
In diuerse minestre; & Diuersi pasticci.

CASCIO D'OGNI SORTE.

IL Cascio fresco è freddo, & humido in secondo grado; nutrisce, mollifica il corpo, ingrassa, & è più digestibile che'l secco, qual'è caldo, e secco: è catarroso, opila, & genera molti mali à chi ne mangia assai, sono di molte sorti, come
Parmegiano de Riuiera, Cauallo, Pecorino, Sardesco, d'Vrbino, Marzolino di Fiorenza, & si darà in tauola in diuersi modi, cioè Tagliato in fette, Rotto à bocconi, Pezzi grossi intieri, Abruscato al fuoco; & grattato in vari pieni torte, & sopra varij cibbi.

CAPO DE LATTE.

IL Capo de latte, è caldo nel primo grado, & humido nel principio del secondo, tardi si digerisce, è di grosso nutrimento, è bon per chi hà lo stomacho gagliardo, si darà (go.
Frescho con zuccaro sopra; In diuerse torte, & altre viuande come à suo luo-

FIORITA.

LA Fiorita è fredda, e secca in primo grado, prouoca il sonno, tardi si digerisce, conferisce à colerici, & à quelli che sono di calda complessione,
In piatti con zuccaro sopra; In diuerse torte. (si darà,

GIONCATA.

LA Gioncata è fredda in secõdo grado, & humida temperatamẽte, smorza la sete, & l'ardor di stomacho à chi l'hà caldo; se ne farà di due sorti.
Di dura sopra li gionchi; & questa si darà in tauola intiera.
Di più tenera nelli piatti; & questa con cuchiari appresso, cõ zuccaro sopra.

MOZZARELLE.

LE Mozzarelle sono fredde, & humide in secondo grado; nutriscano assai, tardi si digeriscono, oppila à chi molto ne mangia, si daranno in tauola,
Intiere con zuccaro sopra, Cotte nel tegame con botiro dentro; Arrosto allo spedo, seruite calde, In torte, & rauioli diuersi.

NEVE DI LATTE.

LA Neue di latte è calda in primo grado, & humida nel principio del secondo, genera grosso nutrimento, si darà,
In Piatti in tauola, con scartocci, ouero cialdoni appresso.

OVA DE BVFALE.

L'Oua di Bufale sono fredde, & humide in secondo grado, nutriscono assai, tardi si digeriscono, oppila à chi molto ne mangia, se daranno,
Come le Mozzarelle.

PRO-

PROVATVRA.

DElle prouature ve ne ſono di due ſorti, di ſecche Marzoline, & di freſche; Sono fredde, & humide in ſecondo grado, mollificano il corpo, nutriſcono, oppila à chi molto ne mangia; ſi daranno,
Le Marzoline intiere ſpaccate.
In fette abruſcate, & nò.
Le freſche, come le Mozzarelle, & ancora,
In fette cotte nel tegame con botiro, & moſto cotto dentro.

RECOTTA.

LA Recotta è fredda, e ſecca in primo grado, genera ſonno, tardi ſi digeriſce, conferiſce à colerici, & à quelli che ſono di calda compleſſione ſi (darà,
Freſcha di Pecora, ſeruita con zuccaro ſopra.
Di Vacca tagliata in fette, fritta nel botiro.
Refatta, cioè guaſta incorporata con zuccaro, & acqua roſa, retornata nella fiſcella, data in tauola intiera.
In torte diuerſe, & rauioli.

RAVIGIOLO.

IL Rauigiolo è freddo, & humido nel ſecondo grado, mollifica il corpo, nutriſce aſſai, & è catarroſo; ſi darà in tauola,
Intiero; & Cotto nel tegame con botiro.

Come, & in quanti modi ſi darà in tauola ogni ſorte de frutto per dopò, & inanzi paſto. Cap. XXXXII.

ARBRICOCOLI.

DElli Arbricocoli ve ne ſono doi ſorti, con la mãdola dolce, & con l'amara; Sono fredde, & humide in ſecondo grado, ſono apertiue, leuano la ſete, generano cattiuo ſangue, preſto ſi corrompono, non danno alcun'nutrimento, che per la ſua cattiua qualità, in Cipro ſono nominate Amazzafranchi; & però non ſe ne doueria mangiar'mai, ne auanti, ne dopò paſto, ſi (daranno,
Crude inanzi, & dopò paſto, coperte con zuccaro.

AZZAROLE.

L'Azzarole ſono fredde, & humide in ſecondo grado, nõ fanno buon'ſangue, ſono apertiue, e preſto ſi corrompono, e danno cattiuo nutrimento; è coſa da Donne grauide; ſi daranno dopò paſto.
Crude ſtate nell'acqua freſca; Sciropate con zuccaro.

BRVGNE.

LE Brugne ſono di diuerſe ſorti, come alla liſta delli frutti ſi vede; Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo; Purgano la collera, rinfreſcano, humettano il corpo, leuano la ſete, nuoce alli deboli, & alli flegmatici: ſi poſſono dare inanti paſto, & dopò.
Crude ſtate nell'acqua; Remonde poſte ſopra foglie de vita, con zuccaro ſopra; In diuerſi potaggi verde, & ſecche: Secche cotte in vino bianco, & zuccaro, ſeruite con fette di pane, & ſenza pane, con zuccaro ſopra.

CARCIOFANI.

LI Carciofani ſono caldi nel ſecondo grado, & ſecchi nel primo, ſono

ventosi,àpertiui,prouocano l'orina,tardano la digestione,& grauano lo stomacho; si daranno dopò pasto.

Crudi seruiti con sale,e pepe. Arrosto sopra la gratticola,con oglio,pepe, & sale dentro. Alesso in brodo grasso, ouero acqua, seruiti con aceto, pepe;& sale. Fritti nella padella nel boturo,ouero oglio, che prima siano lessati, & spaccati, seruiti con aceto, pepe, e sale. Il torso stufato intiero,con oglio,melangole,aglio, pepe, & erbeccine. Il torso in diuersi pasticci,& torte fatto in minestra,come à suo luogo.

CASTAGNE.

LE Castagne,& Marroni sono calde,& secche in primo grado, sono ventose,dure da digerire,nuoce à chi hà la tosse,si daranno dopò pasto.

Arroste nella padella,ouero alle brage,remondate,ammaccate,seruite dentro vn touagliolo,con pepe,e sale. Arrostite come di sopra, seruite in vn piatto,con zuccaro,& acqua rosa. Alesso in acqua,con sale, seruite con scorza,con sale sopra. Alesso nell'acqua le bianche, & dure con sale sopra,& fiori di finocchio. Alesso nel latte,con zuccaro sopra. Reuenute molle,nelle foglie di rose. In potaggi diuersi. In pasticci diuersi. In minestra. Alesso nell'vino le fresche, poi lasciarle seccare.

CARDO.

IL Cardo è caldo nel secondo grado, & secco nel primo, sono apertiui, ventosi,prouocano l'orina, e tardano la digestione; si daranno in tauola dopò pasto con li frutti.

Crudo seruito con sale,e pepe. Desfritti nel boturo dopò,che sono alessati,con pepe sopra. Cotti nel brodo grasso per coprire ogni sorte d'vcellami alesso con caso sopra. In minestra,come a suo luogo.

CEDRO.

DEl Cedro la scorza è calda in terzo grado,e secca, & la polpa è fredda, & humida in primo grado; l'agro è freddo,e secco in terzo grado: Però si doueria mangiare tutti tre le parti insieme, la matina, & la sera, perche causa vertigine,è di dura digestione; si darà in tauola,

Tagliato in fette larghe con zuccaro,& acqua rosa sopra, trinciato in fette sottili,con zuccaro, & acqua rosa, per insalata la matina. Tagliato sopra diuersi arrosti. Sciropato nel zuccaro,e condito, come à suo luogo.

CERASE.

LE Cerase ne sono diuerse sorti,come al capitolo delli frutti: Sono fredde nel primo grado,e humide nel secondo, muouono il corpo, presto si digeriscono,e rinfrescono,si daranno inanti pasto,e si possono dare ancora dopò pasto,e dandoli auanti pasto,si lassano sino che si leuano li frutti.

Crude sopra foglie de vite con neue sopra,ouero acqua fresca. Sciroppate con zuccaro. In crostate senz'osso, mescolate con visciole, come al suo (luogo.

CELSE.

LE Celse sono bianche, & negre; Sono calde in primo grado, & humide in secondo,mouono il corpo,presto si digeriscono, si daranno solo inanti (pasto

Crude sopra foglie de vite lauate in vin bianco.

COM-

COMPOSTE.

LA Composta, sono frutti posti in aceto di diuerse sorti, cioè Agresta, Persichi, Abricocole; Zucche, Cedroli, Carote, Rape, & d'ogn'altra sorte de frutti; sono cose da donne grauide; Sono fredde nel primo grado, & secche nel secondo, come l'aceto, perche hanno prese tutte le qualità dell'aceto, sono cattiuissimi frutti, pure volendone dare,

Cauate dall'aceto, posti in tauola de molti sorti in vn piatto.

COTOGNE.

DElle Cotogne ve ne sono due sorti, cioè melacotogni, che sono piccole vn poco amaccate, & peracotogne, che sono grosse, & solleuate; Sono fredde in fine del primo grado, & secche nel secondo, rallegrano il core, fortificano lo stomacho, restagna il flusso; si daranno.

Arrosto allo spedo con zuccaro sopra: Arrostito alle bragie, remondato & con zuccaro sopra: Cotto in vin rosso, rotto, ò intiero con vua negra, e zuccaro, con zuccaro sopra. Cotto in vin bianco, con zuccaro, rotto, ò intiero, impilottato de garofali, seruito con zuccaro, & canella sopra. Sciroppato con zuccaro, & zuccaro sopra. In cotognate diuerse.

CORNIALI.

LI Corniali sono freddi, & secchi nel primo grado, stagna il flusso de corpo; gioua alle donne, che gli abonda il sangue; & sono costrettiui, & cattiui da digerire: si daranno in tauola dopò pasto.

Crudi lauati con vino, con zuccaro sopra: Sciroppati con zuccaro.

DATTELI.

LI Datteli sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo, ingrassano, generano cattiuo sangue, & molte infermità, & nuoceno alli denti, non sono buoni per niuna persona; si daranno dopò pasto.

Crudi: Conditi con zuccaro: In diuersi potaggi.

FASOLI FRESCHI.

LI Fasoli freschi, che si potranno dare per frutti dopò pasto; Sono humidi in primo grado, & secchi nel secondo; generano cattiui humori, & molta ventosità; non sono buoni per alcuno, mangine solo chi fà molto essercitio, si daranno in tauola per dopò pasto.

Freschi con le foglie teneri alesso in acqua, con pepe, oglio, sale, & aceto. Fritti dopò lessati con sugo de melangole, & pepe sopra.

FINOCCHIO.

SE dirà del Finocchio granito da seruirsi dopò pasto, & in altre cose, lassando il finocchio per far minestra al suo luogo: E caldo, e secco nel secondo grado, apre l'oppilationi, mangiandone troppo infiamma il sangue; si darà dopò pasto, & quello in aceto, si può dar'ancora in principio, & à mezzo il pasto.

Fresco dolce col gambo remondo: Dolce granito: Fresco non granito in aceto: Di vigna che è dolce bastardato nell'aceto: Secco de Bologna dolce: Secco inzuccarato: Sgranito sopra diuerse carne. (si. Sgranito in diuerse minestre e potaggi: Fresco in diuerse empiture de pol-

FINOCCHIO MARINO.

IL finocchio marino è caldo, & secco in terzo grado, è aperitiuo, si darà dopò pasto.

In aceto con vua passa, & finocchio nostrano sgranito.

In minestra come à suo luogo.

FICHI.

LI fichi sono de diuerse sorti, come al cap. de frutti: Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo, ingrassano, sono apertiui, cauano la sete, purgano il petto, sono ventosi à chi molto ne mangia, & generano renella; si daranno inanzi pasto.

Mondi sopra le foglie de viti: Non scorzati con neue sopra.

FONGHI.

LI fonghi sono di diuerse sorti, come al cap. de frutti, hanno diuerse stagioni, & diuersamente si cuocono, sono humidi in secondo grado, & frigidi nel terzo, sono tutti dannosi, cattiui ad ogn'età, & complessione, & duri da digerire; si daranno dopò pasto; delli prugnoli la stagione è d'Aprile, & del resto di Settembre, e per tutt'Ottobre.

Li prugnoli sottestati con oglio, erbeccine, aglio, pepe, & sale, seruiti con fette de pane sotto: Arrostiti sopra la gratticola, infelzati, bagnati d'oglio con pepe, & sale sopra: In pasticci diuersi.

Li prataroli, boleti, de pietra, & recchielle: Arrosto sopra la gratticola, ouero sopra la bragia, con oglio, pepe, sale, & aglio tagliato menuto sopra: Stufati dentro vna tiella, con oglio, aglio, sale, & pepe sopra: Soffritti, cioè prima bolliti con vna mollica de pane, tagliati in pezzi, cotti in vn tegame, con oglio, aglio, pepe, & erbeccine, & sugo de melangolo; Fritti dopò che siano bolliti, & infarinati, con pepe, & melangole sopra; Li spongosi, & d'albero; si faranno: Stufati, & fritti come li sudetti prataroli, & altri,

Li salati de Genoua, dopò cauatone il sale, si faranno come li spongosi, & altri sudetti.

FRAGOLE.

LE fragole sono fredde, & humide in primo grado, muouono il corpo, rinfrescano, prouocano l'orina, & presto si digeriscono, & danno poco nutrimento; si daranno inanzi pasto.

Crude lauate cō vino, cō zuccaro sopra: In crostata cō zuccaro, e cānella.

GRANATI.

LI granati sono di tre sorti, dolci, agri, & di mezzo sapore, li dolci sono caldi, & humidi temperatamente, sono boni per lo stomacho, allargano il petto, & sono ventosi; l'altre due sorti sono freddi nel secondo grado, offendeno il petto, hanno dello stringente, si deuono mangiare mescolati; si daranno dopò pasto.

Sgraniti mescolati, ouero sparati con zuccaro sopra: Sopra arrosti.

Sopra bianco mangiare: Sopra insalate.

LEMONCELLE PICCOLE.

LE Lemoncelle piccole sonno fredde, & secche nel secondo grado, incideno

ſeno l'humori groſſi, rompono la renella, raffreddano lo ſtomacho, & non danno alcun'nutrimento, ſi daranno à mezzo il paſto.
Trinciati minuti, con un poca d'acqua, & zuccaro ſopra.
Trinciati ſopra diuerſi arroſti.

LEMONI.

LI Lemoni ſono della natura, & hanno le qualità del Cedro, ſi darà Come il Cedro à dietro.

MANDOLE.

LE Mandole ſono calde temperatamente, & humide nel primo grado; nutriſcono aſſai, ingraſſano, tardi ſi digeriſcono, & purgano il petto: aiutano la viſta: fanno dormire: moltiplicano il ſeme vitale. Le mandoline freſche ſono di tarda digeſtione, grauano lo ſtomacho, & generano colera: ſi daranno dopò paſto.
Le mandoline tenere mondate, ſeruite con ſale: Le mature ſpaccata la ſcorza date in tauola; Le ſecche ambroſine fatte bianche remonde con zuccaro ſopra: In mineſtra come à ſuo luogo: In torte.
In potaggi, peſte, & intiere.

MARRONI.

LI Marroni ſono della natura delle caſtagne, & ſi daranno dopò paſto. Come le caſtagne.

MELA.

LE mela ſono de diuerſe ſorti come al cap. de frutti, & ve ne ſono de dolci, & garbe: le dolci ſono calde nel primo grado, & humide temperatamente, confortano il core, allargano il petto, cauano la ſete: le garbe ſono fredde, & ſecche in primo grado, nuoceno alli deboli, & generano flegma; ſi daranno dopò paſto.
Crude: Cotte alle brage con zuccaro ſopra: Cotte in vino come il cotogno: In torta: In croſtata come à ſuo luogo.

MELANGOLE.

LI Melangoli ſono di diuerſe ſorti, de dolci, & di mezzo ſapore; li dolci ſono caldi temperatamente, & humidi in primo grado, ſono boni per li malinconici, & catarroſi, & leuano le oppilationi: li bruſchi ſono freddi nel primo grado, & ſecchi nel ſecondo, ſpengono la ſete, & ſtringono il corpo, quelli di mezzo ſapore, ſono freddi, & ſecchi temperatamente, ſono grati al guſto, & leuano la ſete, ſi poſſono dare inanzi paſto, li dolci, & li altri laſſarli ſino alli frutti.
Li dolci mondi mollati in acqua freſca, con zuccaro ſopra: Di mezzo ſapore mondi, mollati in acqua freſca con zuccaro ſopra: Tagliati in fette con zuccaro ſopra: Bruſchi ſpaccati poſti ſopra arroſti: Il ſugo in diuerſi potaggi: In diuerſi ſapori: In diuerſe mineſtre.

MELLONI.

LI Melloni ſono di due ſorti de bianchi, & roſſi, ſono frigidi nel ſecondo grado, & humidi nel terzo, ſono apertiui, rinfreſcano, lubricano il corpo ſono ventoſi, & cattiui, per chi patiſce di renella, nuoce alli flegmatici, & malinco-

lincotici si daranno inãzi pasto, & si lassarãno per tutto il pasto ò finò alla fine.

Intieri in tauola: Tagliati in fette con neue sopra:

In torta: In minestra, come à suo luogo.

M O R E.

LE More sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, sono lubriche, humettano assai, poco nutriscono, presto si cor rompono, si mangiano auanti pasto. Crude sopra foglie de viti lauate con vino.

N E S P O L E.

LE Nespole sono fredde, & secche nel primo grado, sono grate al stomaco, mà l'aggraua per la tarda digestione, stringono il corpo, & prouocano l'orina; si daranno dopò pasto.

Crude meste nelli piatti: Sciroppate in zuccaro.

N O C C H I E.

LE Nocchie fresche sono temperate, le secche, nel fine del primo grado nutriscono, tardi si digeriscono, danno alla testa; generano collera, si daranno dopò pasto.

Fresche rotte, poste nelli piatti con scorza: Date con le scorza verdi senza rompere: Remondè bianche nelli piatti: Le secche rotte nelli piatti: Bianche scorzate: Bianche torrate, cioè poste dentro vna padella affocata: Peste, & intiere, in diuersi potaggi.

N O C I.

LE Noci, le fresche sono calde, & secce in primo grado; le secche sono calde nel terzo grado, & secche nel principio del secondo, nuocedo alla lingua, & alla gola; mangiandone assai, genera tosse, & flegma, si darãno dopò pasto.

Le fresche monde nell'vin rosso.

Le secche rotte nelli piatti: In agliata: In diuersi pieni de pesce.

O L I V E.

LE Oliue sono calde in secondo grado, & secche nel primo; incideno la flegma, danno poco nutrimento, tardi si digeriscono, & infiammano i sangue, si possono dare à mezz'il pasto, & se lasciaranno con li frutti.

In composta, seruite con aceto, & oglio: In diuersi pasticci.

Senz'osso sopra arrosti diuersi.

P E R A.

LE Pere sono di diuerse sorti, sono fredde nel primo grado, & secchi nel secondo, generano sangue ventoso, danno forza allo stomacho, & sono grate al gusto; si poranno in tauola dopò pasto.

Crude de tutte le sorti: Le Bergamotte, & le Carauelle scaldate à lento fuoco, fino che sia penetrato il caldo, mondate con anisi confetti, ouero zuccaro sopra:

Le Buoncristiane: Fiorentine: Spina: Reccarde Franzese: Spino.

Moscatelloni, cotte alle brage mondati con zuccaro sopra: Cotte in vino, rosso, ouero bianco con zuccaro dentro, & cannella, impilottati di garofani, con zuccaro, ouero fulignati sopra: In crostate, In torte.

In potaggi, & in pieni di rosti diuersi.

PE-

PESTACCHI.

LI Pestacchi sono caldi, & secchi in secondo grado, purgano il petto, & le reni, danno forza, & confortano lo stomacho, fanno ingrassare, & nuoceno à chi è di calda complessione, si daranno dopò pasto.

Intieri con la scorza: Rotti la scorza: Cauati dalla scorza reuenuti nell'acqua, con zuccaro sopra. In confettioni diuerse.

PERSICHI.

LI Persichi sono di diuerse sorte come al cap. de frutti; Sono freddi nel primo grado, & humide nel secondo, sono ventosi, estinguono la sete, & presto si digeriscono, si daranno dopò pasto.

Crudi intieri: Tagliati in fette nell'vino bianco: Scaldati al fuoco mondi con zuccaro sopra: Sciroppati nel zuccaro: Incrostate come à suo luogo: Secchi stufati per coprire arrosti, di grasso, & di magro d'ogni sorte.

PIGNOLI.

LI Pignoli sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo, ingrassano, sono di gran nutrimento, purgano il petto, giouano à tisici, tardi si digeriscono, sono aperitiui, & flegmatici, si daranno dopò pasto.

Fatti reuenire nell'acqua con zuccaro sopra: In potaggi: In pasticci: In crostate: In minestra come à suo luogo.

PISELLI.

LI Piselli sono freddi nel primo grado, & vn poco humidi, li freschi sono grati al gusto, giouano all'asma, & altre infirmità del petto; & sono poco meno cattiui delli fasoli, si daranno quelli che haueranno da seruire per dopò pasto in loco de frutti.

Freschi con la scorza tenera alesso, con pepe, oglio, aceto, & sale.

In insalata: In minestra come à suo luogo.

SCAFE.

LE Scafe sono faue fresche in tegula: E fredda, & humida in primo grado, è ventosa, genera humori grossi, e sangue grosso, e melanconico, gonfia il corpo, & genera dolori colici, si darà dopò pasto per frutti.

Tenere crude seruite con sale: In minestra come à suo luogo.

SELLENO.

IL Selleno è caldo in primo grado, e secco nel secondo, aiuta la digestione, nuoce alla testa, si darà dopò pasto.

Crudo seruito con sale, & pepe: Alesso per copertura de lessi.

In pasticci diuersi.

SORBE.

LE Sorbe sono fredde nel primo grado, e secche nel terzo, confortano lo stomacho, fanno buon fiato, stringono il corpo mangiandole auanti pasto, si daranno dopò pasto.

Fresche, e mezze: Et secche.

TARTVFALI.

LI Tartufali sono caldi, & humidi nel secondo grado; Sono assai ventosi nuoceno à melanconici, conferiscono alli giouani, & colerici, si daranno dopò pasto. Cru-

Crudi mondi seruiti con sale,e pepe: Cotti sotto le brage seruiti con sale, e pepe: Cotti in vino bianco tagliati in fette,seruiti con sugo de melangole oglio,sale,e pepe: Tagliati in fette,desfritti in oglio, sugo de melangole,sale,e pepe: In pasticci diuersi: In pasticci d'vccellami diuersi arrosto.

VISCIOLE.

LE Visciole sono di diuerse sorti come al cap. de frutti; Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo; sono costrettiue, prouocano l'appetito alli amalati, & estinguono la sete; si possono dare inanti pasto, & lassarle con li frutti.

Crude sopra foglie de viti: Sciroppate con zuccaro: In crostata come à suo luogo: Cotte in vino, zuccaro, & cannella, farne suppa con pane sotto,& zuccaro sopra: Le secche in diuersi potaggi: In diuersi stufati: In diuersi pieni.

VVA.

L'Vua è di diuerse sorti come al cap. de frutti; E calda nel primo grado, & humida nel secondo, nutrisce, ingrassa,rinfresca il fegato, prouoca l'orina,& è ventosa,e si deue mangiare moderatamente :si darà inanti pasto, & si lasserà con li frutti.

Cruda con neue sopra,ouero nell'acqua fresca: La secca qual'è detta vua passa,& zibibo: si darà: Cruda nelli piatti: In diuersi potaggi stufati: Sapori,& diuersi pieni.

Modo come s'accommoda ogni sorte d'herbaggi,& altre robbe per fare insalata,e minestra. Cap. XXXIII.

ACETOSA.

L'Acetosa è herba da mettere nell'insalata; E fredda nel primo grado, e secca nel secondo,rinfresca, & genera buon sangue; si darà,

In mescolanza:

AGLIO

L'Aglio è caldo,e secco nel terzo grado fino al quarto; cotto gioua alla tosse,& gioua alla ventosità;crudo fortifica lo stomacho, prouoca l'orina,& amazza li vermi,nuoce alla vista,& alla testa; si mangiaranno,

Freschi detti aglietti remondi nell'acqua fresca,magnati con l'insalata:
Tagliato menuto nelli mazzocchi,ouero cicoria tagliata menuta:
Vecchio cotto sotto la cenere calda,seruito con sale:
In diuersi potaggi,e minestre: Pieni, diuersi sapori.

AGRESTA.

L'Agresta s'adopra intiera,& in sugo secondo il tempo, & l'occasioni; E fredda,& secca in secondo grado,genera molta flemma,stringe il petto & fa venire tosse; si darà,

In minestra intiera cotta nel brodo con erbeccine dentro, ligata con oua,& con spetiarie: In diuerse altre minestre: In diuersi potaggi di magro. & di grasso: In crostata come à suo luogo: Et in diuersi pieni.

Il sugo in diuersi sapori,potaggi, & minestre di grasso, & di magro come à loro luoghi.

ALLE-

ALLEGRETTI.

L'Allegretto è herba,che ſe mangia in inſalata;E fredda,e ſecca in primo grado,genera groſſo ſangue, ſi darà, In meſcolanza.

BASILICO.

IL Baſilico è caldo in ſecondo grado,& ſecco nel primo,conforta, diſſolue,conſuma,& mondifica; Il molto nuoce alla teſta, ſi darà,

In meſcolanza: In diuerſi ſapori: Et in diuerſi pieni. Et

Per copertura di diuerſi leſſi.

BIANCOMANGIARE.

IL Biancomangiare è fatto di fiori de farina, de riſo cotto nel latte, con molto zuccaro, e petto di gallina desfilato à tempo di graſſo, & à tempo di magro,con polpe de Luccio,ouero Peſce cappone,cotto nella cazzola ſempre menato ſino che hauerà fatto corpo.

Freddo in piatti: Tagliato in pezzi con grani di melagranati ſopra.

Per copertura de Capponi,& altri Vccellami cotti aleſso: Tagliato in fette fritto in boturo; bollente,che venghi roſellato: In mineſtra liquida con brodo di pollo: In diuerſi ripieni di paſta: In diuerſi paſticci sfogliati: Et in croſtata: Tagliato in fette fritto nel boturo, con zuccaro ſopra.

BIETE.

LA Bieta è calda,e ſecca in primo grado,gioua all'oppilatione del fegato, genera cattiui humori, & mangiandone molto, nuoce allo ſtomacho, & alla teſta, ſi daranno,

In mineſtra tagliate minute,con oglio dentro, con boragine, & ſenza con pan'grattato, e ſenza: Ligate con oua, cioè dopò leſſate battute, poſte in brodo graſſo de pollo,con oua battute,ſpetiarie,& vn puoca d'agreſta.

Battute dopò aleſsate cotte in brodo graſso,con vn poco di pan grattato,& agreſta: Legate come di ſopra, con oua, caſo, & ſpetiarie: Le coſte larghe cotte in brodo graſso, con mendrolla ſopra: In inſalata le coſte larghe cotte aleſso,con aceto,oglio,pepe,& ſale.

In torte,& rauioli,come à ſuo luogo.

BORAGINE.

LA Borragine è calda,& humida nel primo grado, è cordiale, genera buon ſangue,dà buon nutrimento, ſe bene è poco, genera allegrezza; ſi darà,

Le foglie in meſcolanza: Le cime crude in inſalata: Le cime cotte in inſalata: Li fiori in inſalata: Li fiori per copertura d'aleſſi diuerſi In mineſtra come le biete: Le cime legate in mazzi aleſſate nel brodo graſſo,con ſommata ſopra.

BVGOLOSA.

LA Bugoloſa è calda, & humida nel primo, genera buon ſangue; ſi darà In mineſtra: Li fiori in inſalata: Li fiori per copertura di diuerſi polli aleſſo: In mineſtra meſcolata con le biete.

M CAC-

CACCIALEPRI.

IL Caccialepre, è caldo, & humido in primo grado; si darà,
In insalata, & crudi.

CANNEI.

LI Cannei, è herba che nasce nelli fossi d'acqua; Sono freddi, & humidi in primo grado, si daranno,
In insalata crudi, & soli.

CAPPARI.

LI Cappari sono di diuerse sorti, de piccoli da Genoua nell'aceto, & de grossi d'Alessandria nel sale; Sono caldi, e secchi nel secondo grado, confortano, & sono apritiui; si daranno,

Di Genoua, crudi in insalata, con vua passa, & zuccaro sopra, datoli vn bollo seruiti con vua passa, cotta nell'aceto: Per copertura de diuersi arrosti; In compagnia d'altre insalate cotte.

Li Alessandrini cotti, che prima gli sia leuato il sale, seruiti con vua passa, cotta nell'aceto, & oglio: In compagnia d'altre insalate cotte.

CAVOLI.

LI Cauoli ne sono de diuerse sorti, de Verdi, Bolognesi, Torzuti, Bianchi, Fiori, Cappucci, e Broccoli: Sono caldi, e secchi in primo grado, nuoce alli melanconici, sono centro all'embriachezza; mal cotto muoue il corpo, & ben cotto lo stringe; si daranno,

Li verdi cotti con oglio, con aglio battuto dentro: Li Bolognesi, e fiori cotti lessi, con oglio, con sugo de melangole sopra: Cotti nel brodo grasso, con ceruellato dentro: Cotti in brodo grasso per copertura d'alessi come à suo luogo: Li torzuti, & bianchi, come li Bolognesi, & ancora strucecolati, cioè desfritti con grasso, posti sopra Quaglie: Li cappucci cotti in brodo grasso, con lardo battuto, con presutto sopra: In insalata tagliati minutissimamente, con oglio, sale, & aceto negro: Li broccoli si faranno come li cauoli verdi, con melangolo sopra: Mezzi lessi, poi fritti nella padella, con sugo de melangole, & pepe sopra.

CARDI

IL Cardo è caldo in secondo grado, & secco nel primo, è apritiuo, ventoso, & genera cattiui humori: si darà per frutto dopò pasto, & ancora
In mineſtra cotti in brodo grasso, battuti con cortelli, legati con oua, caso, & spetiarie: Tagliati per lungo, cotti in brodo grasso, con caso, & cannella sopra: Cotti come di sopra per copertura d'alessi.

CARNE DIVERSE.

SI potrà far'mineſtra di diuerse sorte di carne, le quali haueranno le qualità, che haueranno le carni isteſſe, cioè di
Vaccina, Vitella mongana, Vitella camporeccia, Castrato, & d'ogn'altro animale, che sia carne di cossa magra.

Prima alessata ben battuta con cortelli, posta a ricuocere con brodo grasso, erbeccine, caso, & spetiarie: Ben battuta come di sopra, recotta con brodo grasso, erbeccine, agresta intiera, pepe, & zaffarano: Ben battuta come

come di sopra,ligata con oua,caso,& speciarie.

Di Cappone, Pollo d'India, Fasano, & Gallina, e d'ogn'altro volatile pigliando il petto d'essi, & far come le carni antedette: Fattone pesto cioè dopò cotte lesso ben pestate con vn puoca de mollica di pane mollata nel brodo,seme di mellone,& zuccaro assai,stemprato col brodo,passato per setaccio,& cotto à lento fuoco,con zuccaro dentro; Il Cappone, ouero Pollancha sarà megliore per l'amalati.

CARCIOFANI.

LI carciofani se ne farà ancora in minestra, oltre darlo in frutti come à suo luogo adietro doue è posta la sua natura, & qualità; si darà,

In minestra il torso dopò cotto in brodo grasso, battuto con li cortelli, ligati con oua,caso,& spetiarie.

CASTAGNE.

OLtre il darle per frutto, come al suo cap. doue si legge ancora la sua natura,& qualità; si daranno ancora in minestra.

In minestra le secche,prima alessate in bon brodo, battute con cortelli, ouero pesto nel mortaro,& passate per setaccio,legate con oua, caso, & spetiarie, & anco senza caso con brodo, & medolla di Vaccina sopra.

CECI.

LI Ceci sono caldi,e secchi temperatamente nel primo grado,sono aperitiui, sono buoni d'ogni tempo, & danno buon nutrimento,li rossi sono megliori.

Li rossi cotti con oglio,capi d'aglio,ouero spicchi, e rosmarino,ouero castagne secche, seruiti con fette di pane sotto: Li infranti cotti in brodo grasso,con erbeccine dentro: Li bianchi cotti con oglio,con rosmarino, & saluia dentro: In torte come à suo luogo: Magnati freschi lassati con li gambi,seruiti con sale.

CEDRO.

IL Cedro oltre il darlo per frutto come à dietro, doue si legge la sua natura,& qualità; si darà,

In insalata trenciato minuto,con zuccaro,& acqua rosa sopra.

CICERCHIA.

LA Cicerchia,è fredda nel primo grado, e secca nel secondo, è assai ventosa,nuoce à chi patisce di renella,è cibo per huomini da fatiga; si darà

Alesso con oglio,& erbeccine dentro,con pepe sopra.

Cotta in brodo grasso,con presutto,& pepe dentro.

CICORIA.

LA Cicoria è fredda nel primo grado,& secca nel secondo,gioua al fegato; cotta alli conualescenti; la cruda è buona per li giouani, e calidi si darà,

Biancha cruda in insalata: Cotta in insalata con vua passa sopra: Verde cruda,e cotta come di sopra in insalata: Tagliata menuta,con aglio, e mentuccia: Le radiche cotte in insalata,con vua passa cotta nell'aceto sopra: Li mazzocchi crudi, cotti, & tagliati menuti come la verde

In mineſtra fattone mazzetto, cotta in brodo graſſo, con fette de preſutto ſopra: Li mazzocchi fattone mazzetto aleſſati, & ſcolati, poi fatti cuocere in brodo graſſo, con vua paſſa dentro, in giorno di magro boturo, ouero oglio de mandole dolci: Li caſpi ligati, & bolliti, battuti con cortelli, cotti in brodo graſſo, ligati con oua, & vua paſſa; & di magro cotti in latte di mandole: Le radiche bollite, & battute cotte come li caſpi di ſopra: & anco ligati con oua, caſo, vua paſſa, & ſpetiarie.

CETROLI:

LI Cetroli ſono freddi, & humidi nel fine del ſecondo grado, rinfreſcano lo ſtomacho, ſono duri da digerire, generano cattiui humori, ſono cattiui per ogni perſona: ſi daranno,

In inſalata tagliati in fette, con cipolle tagliate minute, con pepe, & ſenza: In mineſtra tagliati in fette, cotti nell'oglio, con agreſto intiero, & cipolle, e pepe dentro: Tagliati in fette in brodo graſſo, con cipolle ligate con oua, agreſta, con pepe dentro, con ſommata ſopra.

CEDRONELLA.

LA Cedronella è calda, e ſeccha nel ſecondo grado, conforta, & allegra; ſi darà In inſalata, in meſcolanza.

CIPOLLA.

LA Cipolla è calda nel terzo grado, & ſecca nel ſecondo, è difficile da digerire, infiamma il ſangue, nuoce alli colerici, & calidi, gioua alli flemmatici; ſi darà,

Cipollette tenere monde mangiate con l'inſalata: Le groſſe ſpezzate poſte nell'acqua: Tagliate menute in inſalata con cedroli, ouero porcacchia, & ſale: In inſalata cotta ſotto la bragia, con moſto cotto dentro: In mineſtra tagliata in fette, con agreſta intiera dentro, con oglio: In mineſtra in brodo graſſo, con zaffarano, pepe, & ceruellato dentro: In mineſtra in brodo graſſo ligata con oua, caſo, zaffarano, & ſpetiarie, vua ſpina, ouero agreſta: Cotta in la iotta ſotto li arroſti, poſta ſopra eſſi arroſti: Fritta tagliata minuto in oglio, ò boturo, con moſtocotto, & ſugo d'agreſta, e pepe: Fritte nell'oglio, tagliate per trauerſo, tonde bagnate in paſta de frittelle, con zuccaro, e pepe, e moſtocotto ſopra: In fricaſſea de diueſe carni, e polli: In potaggi de carni, e peſci: In pieni diuerſi;
In frittata tagliata minuta.

CRESPIGNI.

LI Creſpigni ſono caldi in primo grado, ſono coſtrettiui, & infrigidano, generano buon ſangue; ſi daranno,

In meſcolanza: li bianchi in inſalata ſoli: cotti in inſalata come la cicoria: Le radiche cotte in inſalata come la cicoria.

CRESCIONI.

LI Creſcioni è herba che naſce alle campagne; ſi darà,
In inſalata ſoli.

CA-

CAROTE.

LE Carote sono de due sorti, de gialle, e de rosse: Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, sono tarde à digerirsi, sono apritiue, & non danno alcun nutrimento: si daranno,

In insalata cotte tagliate in fette, con mostocotto, e senza: In composta.

COCVZZE LONGHE.

LA Cocuzza longha; E fredda, & humida nel secondo grado, da cattiuo nutrimento, è ventosa, nuoce alli freddi, & flegmatici, si mangia in giorni caldi, & da persone di calda complessione; si darà,

In insalata le giouanette cotte sotto la bragia, monde tagliate in fette, con pepe sopra: In insalata le cime delle herbe cotte, con pepe sopra: Cotte in tempo di magro, con oglio, tagliati à dadi, con cipolla, menta, & altre herbeccine, & agresto intiero: Tagliate in fette per bollite, infarinate, & fritte, con zuccaro sopra, ouero agresta: In agrestata, cioè fritte come di sopra, buttatoui sopra finocchio fresco, & aglio pesto stemprato, con agresta, & con pepe: Cotte in brodo grasso, con agresta ligate con oua, caso, e spetiarie: Passate per la stamegna ligate con oua, caso, e spetiarie, & agresto intiero, ouero sugo: Alessi in brodo grasso in pezzi asciutte, con agliata sopra: Ripiene, cioè cauatone l'anime ripiena de cocuzza battuta, oua, caso, pan grattato, herbeccine, aglio, vua passa, agresta intiera, & spetiarie, data in tauola intiera, con sommata sopra: Cotte con latte de mandole, tagliate à dadi: Cotte in brodo grasso, & poi buttate nel latte cõ zuccaro, & facciasi pigliar corpo, cõ zuccaro sop.

DRAGONE.

IL Dragone è caldo in secondo grado, & secco nel primo, conforta lo stomacho, & la testa, e cordiale, riscalda il fegato, & assotiglia il sangue: si (darà,

In mescolanza, con latuga cruda.

ENDIVIA.

L'Endiua è fredda, & secca in primo grado, è buona per li giouani, & caldi; si darà:

In insalata cruda, che sia biancha; cotta lessa in acqua in insalata, in minestra ligata in mezzo, cotta in brodo grasso, con presutto sopra: In minestra battuta con cortelli, ligata con oua, & caso, e spetiarie: Ligata che non sia battuta con oua, e spetiarie: Le cime quando è alta verde, cotte in minestra come di sopra: In insalata cotta come di sopra.

ERBASTELLA.

L'Erbastella è herba domestica; e si darà,

In mescolanza.

FAVA.

LA Faua è fredda nel primo grado, & secca nel secondo, genera molta ventosità, & cattiui humori, non è buona à nisuna sorte di persona, oltre à darla dopò pasto come à dietro de frutti: si darà ancora,

In minestra la fresca cotta con oglio, menta, & altre herbeccine: Cotta in brodo di carne, con herbeccine, & presutto dentro: Cotta senza scorza in bro-

in brodo grasso ligata con oua, caso, & spetiarie, secca cotta con oglio, con cipolle fritte dentro   Cotte in brodo grasso, con osso de presutto dentro, con pepe sopra: Franta lessa con oglio, con cipolle desfritte dentro: Lessa con oglio, con zaffarano, pepe, vua passa, & cipolle fritte, menata, desfritta con cipolle, vua passa, & pepe.

FASOLI.

LI Fasoli sono di due sorti, d'India, e nostrani; Sono caldi, & humidi in primo grado, sono duri da digerire, generano cattiui humori, sono ventosi, & peggiori, che la faua: oltre il darli dopò pasto, come à dietro de frutti; si daranno ancora,

Alessi in acqua per insalata, così li nostrani, come quelli d'India, in teghe fresche, con pepe sopra: Li freschi scafati in minestra nel oglio, con herbeccine, cipolle, & spetiarie: Li secchi lessi mutata l'acqua, con oglio, e cipolla desfritta, e pepe: In bragati, cioè cotti con cauoli in brodo, con presutto dentro: Alesso asciutti con aceto, oglio, sale, e pepe: In torta come à suo luogo:

FARRO.

IL Farro è caldo, & humido in primo grado, nutrisce assai, è buono per li giouani, e cattiuo per chi patisce de dolori colici; si darà,

Cotto in brodo grasso con fette di mendrolla: Cotto in brodo grasso, con rossi d'oua dentro: Cotto in brodo maritato, con caso, oua, & spetiarie: Cotto nel latte di mandole, con zuccaro dentro: Cotto Turchesco con latte, e zuccaro: Stufato, pastato, prima cotto stufato in brodo di cappone, con petto de cappone, grasso de Vitella, & cannella, poi pesto ogni cosa, e passato, giongendoui rossi d'oua, & farli pigliar corpo: Passato cotto con latte di mandole, ouero seme di mellone, dopò cotto è passato, buttatoui il latte, & zuccaro, lassarli pigliar corpo.
In torta come à suo luogo.

FINOCCHIO NOSTRANO.

IL Finocchio nostrano è della natura, e qualità detta doue si pone per frutto, & oltre darlo in quel modo detto; si darà le foglie, e cime,

In minestra ligati à mazzetti, che siano finocchietti bianchi, cotti con oglio: In minestra legato come di sopra, cotto in brodo grasso, con fette de presutto dentro, posteuolo sopra, e pepe.

FINOCCHIO MARINO.

IL Finocchio marino, oltre il darlo nel modo come al capitolo del dare li frutti, si darà,

In minestra dopò che sia lessato battuto con cortelli, cotto in brodo grasso, Legato con oua, caso, & spetiarie.

GRANO.

IL grano è caldo, & humido in primo grado nutrisce assai, & dà buon nutrimento; si darà

In minestra. } Come il Farro.
In torta.

LAT-

LATTE.

IL Latte è freddo,& humido in primo grado,nutriſce aſſai,e non dà molto buon nutrimento, oltre il farne molte coſe come al capitolo del dare li lattecini,ſe ne farà ancora,

In mineſtra con roſſi d'oua, e zuccaro: Farne ſuppe,bollito con boturo, & zuccaro,buttato ſopra fette di pane,con zuccaro,e cannella ſopra.

In bianco mangiare: In torte diuerſe. } Come à ſuo luogo.
Cotto con varie mineſtre: Cotto con oua ſperſe, }

LATTVCA.

LA Lattuca è fredda,& humida in ſecondo grado,è buona per li giouani, e calidi,nuoce allo ſtomacho,e fà dormire; ſi darà,

Cruda in inſalata,coſi la cappuccina, come la Franzeſe,con fiori di boragine ſopra,ouero menta: In inſalata cotta: In mineſtra in brodo graſſo,con ſummata ſopra: In mineſtra ligata con oua,caſo, & agreſta intiera: Ripiena, cioè tra vna foglia, e l'altra d'vn pieno fatto de caſo, oua,pane,vua paſſa, e ſpetiarie, cotta in brodo graſſo, con ventreſca, & agreſta intiera: In mineſtra con oglio, & agreſta: Ligata dopò bollito battuta con cortelli groſſamente,buttatoui dentro, roſſi d'oua, & vua ſpina,ouero latte de mandole in giorno di magro.

LENTICCHIE.

LA Lenticchia è calda temperatamente,& ſecca nel ſecondo grado, genera humori malanconici,ingroſſa il ſangue,conforta lo ſtomacho, è buona per li humidi; ſi darà,

Come la cicerchia à dietro Cotta in oglio,con capi d'agli,ouero ſpichi,& moſto cotto dentro.

LIMONI.

LI Limoni ſono di natura, & qualità come al capitolo del dare li frutti; ſi darà ancora,

In inſalata come il Cedro à dietro.

LVPOLI.

IL Lupolo è caldo,e ſecco in primo grado, è apertiuo, purifica, & mondifica il ſangue; ſi darà,

In inſalata leſſati nell'acqua,con vua paſſa ſopra,e ſenza: In mineſtra con oglio,&ſugo de melangole: In mineſtra dopò bollito, battuto con cortelli, cotti in brodo graſſo, con vua paſſa, & agreſta: In mineſtra battuti,poſtoui dentro,ſeme de melloni fatto in latte,ouero de pignoli, ouero di mandole,ouero ligate con oue.

MANDOLE.

LE Mandole ſono della natura, & qualità come al capitolo del dare li frutti: ſi daranno ancora,

In mineſtra, cioè bianche peſte con vna mollica ſtemprate fatto latte cotto con zuccaro dentro: Latte de mandole in diuerſe mineſtre:

MEL

MELLONE.

LI Melloni sono della qualità,& natura,come al capitolo del dare li frutti,& si darà ancora,

In minestra cotto in brodo grasso,poi passati ligati con ,oua,caso,e spetiarie: Grattato crudo,incorporato con rossi d'oua,pane,& spetiarie. Cotto in brodo grasso.

MESCOLANZA.

LA Mescolanza, è vn'insalata doue è mescolato,sei, & otto sorti de herbe;non è sana da mangiare per le diuersità, delle qualità de ll'herbe.

MENTA.

LA Menta è calda,& secca in secondo grado,è confortatiua; si darà, In insalata in mescolanza; con la lattucha in insalata, per copertura de diuersi lessi,in diuersi potaggi,& pasticci,sapori,& in diuerse minestre.

MAGGIORANA.

LA Maggiorana è calda, e secca in terzo grado, è confortiua: si darà,

In coprir lessi, Potaggi. Pasticci, pieni, Sapori, minestre. } Come la menta sudetta.

MACERONI.

LI Maceroni sono caldi, e secchi in secondo grado; si darà, In insalata le cime della herba cruda: Cotte le radiche sotto la bragia,con mosto cotto,e pepe.

MOLEGNANE.

LE Molegnane sono fredde in secondo grado, & humide nel terzò, generano cattiui humori,e danno cattiuo nutrimento; si daranno,

Repiene cotte al forno, ouero alle brage, cioè cauato quello che è dentro battuto con cortelli, con vua passa, caso,herbeccine, e spetiarie, & aglio, con oglio dentro: Maritate dopò alessate,e battute,con oua,caso,agresta,e spetiarie.

NAVONI.

LI Nauoni sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo, generano ventosità,dà grosso nutrimento,nutrisce assai, è aperitiuo, è buono per giouani che fanno esercitio;si darà,

In insalata cotto sotto le brage tagliato in fette: Cotto sotto le brage, con finocchio sopra: In minestra con brodo grasso tagliati à fette piccole, con ventresca dentro,e finocchio sgranito: Ligate,cioè battute, ouero passate maritate con oua,caso,e spetiarie,con ceruellato sopra. In torta: In conserua.

ORZO.

L'Orzo è freddo, e secco in secondo grado, hà da esser ben cotto, è de molto nutrimento,è bono per li giouani,che fanno esercitio; si darà,

Come il farro à dietro: Cotto in brodo grasso,doue sia cotto presutto: Passato per la stamegna,dopò cotto,e pestato, con rosso d'oua, e zuccaro dentro: Farne orzata,cioè dopò ben bollito pestato,passato con la sua acqua

acqua per la ſtamegna, con zuccaro dentro, al fuoco fattoli pigliar corpo quanto ſi vuole: Farne orzata liquida, far beniſſimo cuocer l'orzo, colarlo con ſtamegna, e ſtringerlo con mani, con zuccaro, & vn puoco d'acqua roſa dentro.

O V A.

L'Ouo freſco, dà preſto, & buon nutrimento, cotto per beuere, ò ſperduto nell'acqua, ouero il roſſo rotto nel brodo; in ogn'altro modo ſono nociue, & hanno qualche mala qualità: la natura, e qualità loro ſi legge à dietro nel modo di dar l'oua, & oltre li detti, ſi daranno ancora,

In mineſtra detta ciancíarelle, cioè battute con caſo, pan grattato, e ſpetiarie, fatte paſſare per foratoro in brodo che bolla, con cannella ſopra: Viuarole, cioè oua sbattute con menta, magiorana, e petroſemolo battuto, con grani d'agreſta, buttato in bredo che bolla, con cannella ſopra: Milleſanti, cioè oua battute con cortelli, con farina, pan grattato, e caſo, poi criuellato per foratoro, ſarà granita come poluere d'archibugio, cotti in brodo graſso, con gola di porco, ò ceruellato dentro: Brodetto, cioè roſſi d'oua sbattuti con agreſto chiaro, ouero ſugo de limone, buttato in brodo graſso, ſempre meſcolando fino che ſarà cotto, e delicato, con zuccaro dentro, e cannella ſopra: Oua tenere, cioè oua ben sbattute, con vn puoco d'agro, cotte nel tegame con boturo dentro, meſcolando ſempre ſinche venga ſtretto, con cannella ſopra, e zuccaro: In inſalata dure, ſpaccate, con aceto, e pepe: Zambaglione, cioè mandole peſte, roſſi d'oua, maluaſia, ouero greco, zuccaro, e cannella, cotto à lento fuoco, con zuccaro ſopra.

P A S T A.

Della paſta ſi fanno diuerſe ſorte di mineſtre, cioè Maccaroni tondi, & larghi; Laſagne ſottile, e groſſe: Vermicelli: Tagliolini, & Gnochi; ſi daranno,

Li Maccaroni tondi, li larghi, & le Laſagne groſſe, & Gnocchi, cotti in acqua ouero brodo, ſeruiti con caſo pecorino, prouatura marzolina grattata, tramezzata con prouatura freſca, boturo, zuccaro, e cannella, meſcolata col caſo grattato: Per copertura de diuerſi polli aleſſo, come al capitolo delle coperture de leſſi: Cotti come di ſopra freddi, poi fritti nella padella con boturo, con caſo ſopra: Cotti come di ſopra freddi ſotteſtati in vna tiella, con boturo che facci croſta: Cotti in acqua, e ſale ben ſcolati con agliata per dentro, e per ſopra: Cotti in acqua, e ſale ben ſcolati fritti nella padella, con oglio, e cipolle desfritte, cõ pepe ſop.

Paſte in varie forme piene, e vote, fritte con oglio, boturo, ò ſtrutto, con zuccaro ſopra.

Struffoli alla Romaneſca, cioè paſta fatta con oua, fattone pezzetti come dati, fritti nello ſtrutto, & riuoltati nel mele cotto, con zuccaro ſopra.

Frappe con paſta de ſtruffoli diſteſa tagliata à liſte, cotte nello ſtrutto, redotta in forma di balla, con zuccaro ſopra.

PANE.

DEl Pane si faranno diuerse mineſtre; prima pan grattato in brodo graſſo, con roſſo d'oua, & ſenza.

Pan grattato con latte de mandole, ouero di ſeme de mellone, dopò mezzo cotto ſcolato poſtoui il latte con zuccaro: Pan cotto ligato tagliato pezzi come dati, maritato con oua, caſo, e ſpetiarie: Pan cotto con latte de mandole, tagliato in fettoline, ſtato à molle, poi ſcolato cotto con il latte, e zuccaro Pan cotto ſtato prima à molle nel brodo, ouero acqua, poi peſto ſtemprato, e paſſato cotto al fuoco, con brodo graſſo, ò boturo, ouero latte de mandole, con zuccaro dentro: Pan cotto peſto con polpa de Cappone ſtemprato con brodo, paſſato cotto con zuccaro dentro: Pan cotto tagliato in fette in brodo graſſo: Pan cotto tagliato in fette, con oglio, ouero boturo, Pan ſtufato, cioè tagliato il pane in fette inſuppato in brodo non troppo graſſo, con cannella ſopra: Suppa Franzeſe, cioè fette de pane inſuppate in brodo graſſo, con caſo, e cannella per ſopra, e ſotto: Mineſtra bianca, pane cotto in latte, peſtato con polpe de Cappone paſſato per ſetaccio, con zuccaro dentro, cotto à lento fuoco con zuccaro ſopra.

PEMPINELLA.

LA Pempinella è calda, e ſecca in ſecondo grado, rompe la pietra, è contro il toſſico, beuuto il vino doue doue ſia ſtata à molle; ſi darà,

In inſalata in meſcolanza; per copertura de diuerſi leſſi, poſta nel bicchieri quando ſi beue il vino.

PETROSEMOLO.

IL Petroſemolo è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, fà digerire, diſcaccia la ventoſità; ſi darà in tutte quelle coſe come la menta adietro.

Le radiche in mineſtra, tagliate in pezzi, cotte in brodo graſſo: In mineſtra dopò bollite, battute con cortelli, ligate con oua, caſo, e ſpetiarie: L'herba in mineſtra in brodo graſſo, con agreſta intiera dentro, detta brodò di petroſemolo.

PERSA.

LA Perſa è della qualità, e natura come la maggiorana adietro; e di eſſa ſi farà tutte quelle coſe, come ſi fà della maggiorana.

PESCI DIVERSI.

DE diuerſi peſci ſi potrà far' mineſtra, come de, Corbo, Dentale, Cappone, Spigola, Tonno, Storione, Luccio, Trotta, Spada, & altri diuerſi peſci, che habbiano polpa che ſia netta di ſpine.

Le polpe di detti peſci battute con cortelli, con herbeccine, agreſta intiera, ouero vua ſpina, e ſpetiarie, con qual che pignolo, ouero mandole monde intiere.

PIGNOLI.

LI Pignoli ſono della natura, e qualità detta al cap. come ſi daranno li frutti, & oltre darli in quelli modi; ſi daranno ancora,

In mineſtra dopò ſtati amollo in acqua freſca, cou vn puoca de mollica di pa-

pane, pestati passati, stemprati con brodo, cotti con zuccaro dentro: In minestra mescolati con pestacchi nel modo sudetto, & anco senza brodo, solo con acqua.

PESTACCHI.

LI Pestacchi sono della natura, e qualità detta, come si daranno li frutti, & oltre darli in quelli modi; si daranno ancora,

In minestra stati amollo, con mollica de pane, e pignoli pestati, e stemprati, e passati cotti con zuccaro dentro: In minestra pestati con seme di mellone, & vn puoca de mollica de pane, passati, e cotti come di sopra.

PISELLI.

LI Piselli sono della natura, e qualità detta al capitolo de darli per frutti, & oltre quei modi; si daranno ancora,

In insalata lessi con le tegole tenere, con aceto, pepe, oglio, sale: In minestra con le tegole tenere in brodo grasso per copertura de piccioni, ò altri lessi; Freschi scafati cotti con l'oglio, & herbeccine dentro: In minestra in brodo grasso, con fette di sommata, ouero ventresca dentro, & herbeccine: In crostata con vua spina: In pastaccio, con pedoni di carciofani, & sommata: Li secchi si faranno come le cicerchie adietro, seruiti con pepe sopra.

PORRO.

IL Porro è caldo nel terzo grado, e seccho nel secondo, prouoca l'orina, genera humori melanconici, aggraua la testa, & stomacho: non è buono per niuna persona; si darà,

Crudo mondo con l'insalata: In tutti quelli modi che si farà della cipolla.

RAPE.

LE Rape sono della qualità, e natura delli nauoni detti à dietro; si farà di esse tutte le viuande.

Come si faranno li nauoni.

RAPESTE.

LE Rapeste sono le foglie de rape: si daranno,

In minestra dopò bollite ben battute con cortelli, cotte in brodo grasso, con presutto grasso dentro, e rape.

RAPONZOLO.

LI Raponzoli è herba di campagna con radiche lunghette: si daranno, Crudi, e cotti in insalata: In minestra dopò bolliti, battuti, ligati con oua, caso, e spetiarie.

RADICE,

LA Radice è calda, e secca nel terzo grado, è aperitiua, tardi si digerisce si darà,

Cruda con l'insalata.

RAMORACCIA.

E Della natura, e qualità della radice; e si darà com'essa, & ancora, Cotta in acqna la saluatica, con sale sopra, & aceto.

RISO.

IL Riso è caldo in primo grado,e secco nel secondo; nutrisce assai, tardi si digerisce,cattiuo per dolori colici,è buono per chi fà molt'esercitio; si Come il farro detto adietro. (darà
In bianco mangiare come adietro.

RVCHETTA.

LA Ruchetta è fredda,e secca in primo grado,genera grosso sãgue; si darà In mescolanza.

SAVOREZA.

LA Sauorezza è calda,e secca in secondo grado: si darà,
In mescolanza: Per copertura de diuersi lessi: In varij sapori, In diuersi pieni.

SERAPOLLO.

IL Serapollo è caldo,e secco in terzo grado; si darà,
Come la sauoreza.

SCALOGNE.

LA Scalogna è calda in quarto grado,e secca nel terzo,è ventosa fà digerire,multiplica l'homori grossi; si darà,
Ammaccata posta nel acqua fresca,seruita cõ sale: Mõda cõ oglio, & aceto

SPINACI.

LI Spinaci sono freddi,& humidi nel primo grado,sono ventosi,aperitiui,giouano alla tosse,nuoceno alli stomachi freddi; si faranno,
Cotti nella padella cno oglio,battuti posti in pignatta, con oglio, vua passa, spetiarie, con mosto cotto,e ser za, con pepe sopra: Lessati battuti con cortelli,fritti nella padella,con vua passa, spetie dentro, con pepe sopra: In torta.

SPARAGI.

LI Sparagi sono caldi,e secchi in primo grado,è molto aperitiuo alle oppilationi della milza, e del fegato,& son buoni per li reni: si darà,
In insalata alesso con pepe sopra: In mineſtra perbolliti battuti con cortelli, legati con oua, e pepe: In frittata tagliati in pezzi,prima desfritti,e poi buttatoui l'oua: per dopò pasto, rostiti sopra la gratticola, bagnati d'oglio,sale,e pepe.

VVA SPINA.

L'Vua spina è fredda nel primo grado, & humida nel secondo, renfresca. sminorza la colera,gioua alle febri acute.
In mineſtra ligata con oua, caso, e spetiarie: In diuersi potaggi: In di diuersi pieni: In crostata: In diuersi pasticci,e mineſtre.

ZVCCHE.

LE Zucche sono di due sorti de tõde verdi di fuora, e de lõghette gialle de fuora; Sono fredde in primo grado,& humide in secõdo,si faranno
Come,le cocuzze lõghe: Alesso in brodo grasso cõ vẽtresca dẽtro: Lesse passate per setaccio,maritate con caso,oua,e spetparie: In torte.

Le.

Le qualità d'ogni ſorte de ſpetiarie, & altri condimenti, & in qual viuande ſi metteno. Capitolo XXXIIII.

ACETO.

L'Aceto è freddo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo; genera appetito, incide la flegma, ſmorza l'ardor della collera, e la ſete, genera humor melanconico, punge lo ſtomacho, nuoce alla viſta, & è inimiciſſimo alle donne che patiſcono di madre, offende il petto, e muoue la toſſe: ſi darà,

In inſalata: In potaggi: In ſapori diuerſi, come à ſuo luogo.

ANISI.

L'Aniſi ſono caldi in ſecondo grado, e ſecchi nel primo, diſcacciano la ventoſità; e ſi daranno,

Sopra carne; ſopra peſci; in ſapori; in mineſtre; in adobbi, come à ſuo luogo.

CANNELLA.

LA Cannella è calda, e ſecca in terzo grado; conforta lo ſtomacho, prouoca l'orina, aiuta à digerire, è aperitiua, fortifica tutti membri, diſcacia la ventoſità, diſſecca l'humidità della teſta, & infiamma il fegato, & il ſangue; ſi metterà.

In potaggi: In croſtate: In mineſtre In torte: In repieni: In ſapori: Come à ſuo luogo.

Sopra diuerſi leſſi, roſti, mineſtre, torte, e croſtate.

Acqua cannellata, fatta bollire nell'acqua, con zuccaro.

Intiera poſta dentro in diuerſi roſti, coſi ſaluatici, come domeſtici.

GAROFANI.

LI Garofani ſono caldi, e ſecchi in terzo grado, conforta tutti i membri, il cuore, il ceruello, il fegato, e lo ſtomacho, fà buon fiato, prouoca l'orina & aiutano la digeſtione, & nuoceno à colerici; ſi metteranno,

In potaggi: In mineſtre: In pieni: In ciuieri: In torte: In paſticci: In ſapori diuerſi.

Inpilottati in diuerſe carni, & vcellami roſtiti, ſaluatici, e domeſtici:

Impilottati in pere, e mele cotte.

Fatti bollire in diuerſi ſapori, per buttarli ſopra diuerſi roſti.

MACIS

IL Macis è il fiore della noce moſcata, è caldo, e ſecco in terzo grado, conforta lo ſtomacho, gioua alla viſta, al fegato, & alla milza, conſuma la ventoſità, fà digerire, & orinare, è buona l'Inuerno per li flegmatici, nuoce à colerici, e ſanguigni, & à quei che patiſcono de morici; ſi metterà,

In potaggi, Brodi, Torta, Sapori, e pieni diuerſi.

MIELE.

IL Miele è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, ſcalda lo ſtomacho, muoue il corpo, & l'orina, genera buon ſangue netta il petto, nutriſce aſſai, & nuoce à i calidi; ſi darà,

In potaggi: In ciuieri: Paſte: Et ſopra diuerſe viuande come à ſuo luogo.

MOS-

MOSTO COTTO.

IL Mosto cotto è caldo nel secondo grado, & humido temperatamente; gioua alla strettezza del petto, muoue il corpo, è ventoso, tardi si digerisce, e genera grosso sãgue; nõ ne mãgi l'oppilati di fegato, ò di milza; si darà
In potaggi: Ciuieri: Insalate, Et sapori diuersi, come à suo luogo.

NOCE MOSCATA.

LA Noce moscata è calda, e secca in secondo grado; conforta lo stomacho, e la vista, gioua al fegato, & alla milza, discaccia, e consuma la ventosità. fà digerire, & orinare; è buona d'Inuerno, e p li flegmatici, si metterà,
Come il Macis sudetto, & anco nelle spetie.

OGLIO.

L'Oglio è caldo, & humido nel secoudo grado, muoue il corpo, e l'ingrassa; si darà,
In insalate: Mineſtre: Pasticci: Sapori diuersi, come à suo luogo.
Sopra diuersi pesci alesso.

PEPE TONDO.

IL pepe tondo è caldo, e secco nel fin del terzo grado, e principio del quarto; discaccia la ventosità, consuma la flegma, fà digerire, riscalda, & infiamma il sangue à chi molto n'vsa, nuoce à colerici, è buono d'Inuerno; si metterà,
In potaggi. Mineſtre: Pieni: Torte: Sapori, Et ciuieri, come à suo luogo.

PEPE LONGO.

IL Pepe longo è caldo, e secco nel fin del secondo grado; discaccia la ventosità, consuma la flegma, aiuta à digerire; si metterà,
Come il pepe tondo sudetto.

PITARTIMA.

LA Pitartima è calda, e secca in secondo grado; conforta, discaccia la ventosità, è aperitiua, e si darà,
Sopra polpette di carne; e sopra diuersi pesci, in diuersi potaggi come à suo luogo.
Se ne farà acqua cotta, con zuccaro dentro.

SALE.

IL Sale è caldo, e secco nel secondo grado; fà discender'il cibo allo stomacho, resolue, assottiglia, e disecca l'humidità superflue; le cose molto salate generano humor melanconico, offendeno lo stomacho, danno cattiuo nutrimento, brugiano il sangue, debilitano la vista, generano prurito, e rogna; si metterà,
In tutte le viuande in puoca quantità, per farle saporite.

SPETIE.

LE Spetie sono composte di pepe, cannella, garofani, noce moscata, zaffarano, e zuccaro; si poneranno,
In potaggi: Mineſtre: Pieni: Ciuieri: Torte: Pasticci: Sopra suppe, & sapori diuersi, come à suo luogo.

ZAF-

ZAFFERANO.

IL Zafferano è caldo nel secondo grado, e secco nel primo; confortà lo stomacho, allegra il cuore, fà buon colore, e prouoca il sonno, vsesi in puoca quantità; si darà,

In potaggi di carne, e di pesci: In pieni: In brodo; In minestre. Et in sapori, come à suo luogo.

ZENZERO.

IL Zenzero è caldo in terzo gradò, e secco nel secondo; caccia la ventosità consuma la flegma, e riscalda, & infiamma il sangue, si darà,

In potaggi: Ciuieri: Pasticci: Et pieni diuersi, come à suo luogo.

ZVCCARO.

IL Zuccaro è caldo, & humido nel primo grado; nutrisce assai, mantiene il corpo netto, & allarga il petto; si darà,

In diuersi sapori, e minestre: In crostate: In torte,: In pieni: In pasticci; & si può dare in qual si voglia viuanda, dalla trippa infuor,

Seguitano le liste di tutte le robbe, che si possono dare in qual si voglia tauola, le quali saranno segnate à quante carte si trouaranno per sapere in quanti modi, ò viuande si potranno accommodare; oltre la qualità, gioamento, & nocumento d'esse.

Liste dell'insalate cotte, e crude, di grasso, e di magro. Cap. XXXV.

Acetosa.	à carte 88.	Erbastella.	à car. 93
Aglio.	à car. 88	Lattuca.	à car. 95
Allegretti.	à car. 89	Lemoncelle.	à car. 95
Basilico.	à car. 89	Mescolanza.	à car. 99
Boragine.	à car. 89	Menta.	à car. 96
Bugolosa.	à car. 89	Magiorana.	à car. 96
Caccia lepri.	à car. 90	Maceroni.	à car. 96
Cappari.	à car. 96	Pempinella.	à car. 98
Cauoli cappucci.	à car. 90	Petrosemolo.	à car. 98
Cannei.	à car. 90	Persa.	à car. 98
Cedro.	à car. 91	Porro.	à car. 99
Cetronella.	à car. 92	Raponzolo.	à car. 99
Cicoria.	à car. 91	Radice.	à car. 99
Cipolle.	à car. 92	Ramoraccia.	à car 99
Cetroli.	à car. 92	Ruchetta.	à car. 100
Crespigni.	à car. 92	Serapollo.	à car. 100
Crescioni.	à car. 92	Sauorezza.	à car. 100
Dragone.	à car. 93	Scalogne.	à car. 100
Endiuia.	à car. 93		

Insalate cotte di magro.

Aglio.	à car. 88	Fasoli.	à car. 94
Boragine.	à car. 89	Lattucha.	à car. 95
Cappari.	à car. 60	Lupoli.	à car. 95
Carote.	à car. 93	Maceroni.	à car. 96
Cicoria,	à car. 91	Piselli.	à car. 99
Cipolle.	à car. 92	Rape.	à car. 99
Crespini	à car. 92	Raponzoli.	à car. 99
Endiuia.	à car. 93	Sparagi.	à car. 99
Finocchio marino.	à car. 94	Zucche le cime.	à car. 97

Insalate di grasso.

Carne de Vaccina.	à car. 90	Capretto.	à car. 34
Piedi de Vitella.	à car. 41	Oua dure. 97. 78	à car. 78
Castrato.	à car. 36	Magoni, e piedi di Oca.	à car. 50
Agnello.	à car. 33	Magoni di Polli d'India	à car. 51

Insalate de fiori.

Boragine.	à car.89	Faua.	à car.93
Bugolosa.	à car.89	Rosmarino.	à car.
Cedro.	à car.91	Saluia.	à car.
Cicorea.	à car.91		

Lista delli salami di grasso ; *Cap.* XXXVI.

LI Salami di grasso si possono dare in tauola freddi, e caldi; li freddi si daranno inanti pasto: & i caldi con li lessi, e sono li infrascritti: & come si potranno dare, si vedrà alle carte notate.

Foliche del lago de Fucini	à car.48	Presutto.	à car.38
Lengua di Bufala.	à car.44	Salcicciони Romaneschi, & di Bologna.	à car.38
Porco.	à car.38	Sommata.	à car.38
Vaccina.	à car.40	Sopressata.	à car.38
Mortadelle di fegato	à car.38	Ventresca.	à car.38
Mendrolla.	à car.38		
Oca le polpe, e cosse.	à car.50		

Segue la lista dell'antipasti de grasso.

ESsendo necessario, che alle tauole d'ogni qualità ve ne sia; però si poneranno li sotto qui notati, acciò si possono mettere nelle liste che si faranno: che il modo d'ordinarli, si trouerà al numero delle carte, che saranno notate.

Lista dell'antipasti de grasso. *Cap.* XXXVII.

Tomacelle di fegato di porco.	à c. 38	Agnello.	à car.33
Fegato de vitella.	à car.41.	Trippa de Vitella.	à car.41
Capretto.	à car.34	Vaccina.	à car.40
Caprio.	à car.35	Castrato.	à car.36
Porco.	à car.38	Coratella de Vitella.	à car.41
Bufala.	à car.44	Capretto.	à car.34
Capponi.	à car.46	Agnello.	à car.33
Gallina.	à car.49	Castrato.	à car.26
Oca.	à car.50	Sangue de Vitella.	à car.41
Polli d'India.	à car.51	Porco.	à car.36
Altri polli.	à car.51	Polpette de Vitella.	à car.41
Animelle de Vitella.	à car.41	Coppiette de Vitella	à car.41
Castrato.	à car.36	Salciccia.	à car.38
Capretto.	à car.34	Ceruellato.	à car 38

Lista d'ogni sorte volatile. *Cap.* XXXVIII

SEgue la lista d'ogni sorte vcellame, & volatile, dalla quale si cauerà quello che si vuole per vso della tauola, che alle carte notate si trouarà inquante sorte de viuande si potranno accommodare.

Aerone.	à car.45	Cappone.	à car.46
Anatra domestica.	à car.45	Castricha.	à car.47
Anatra saluatica.	à car.45	Cotornice.	à car. 47
Beccaccia.	à car.35	Fagiano.	à car 48
Beccafichi.	à car.46	Fagianotto.	à car.48

O Fo-

Lista d'ogni sorte d'animal quadrupedo. *Cap.* XXXVIIII.

DAlla sotto scritta lista si cauerà quanto sia bisogno per vn pasto, che guardado alle carte segnate, se trouarà in quanti modi se ne potrà far viuande per qual si voglia conuito, e si vedrà le qualità d'essi, & à qual persona gioua, & à qual nuoce.

Lista d'ogni sorte di pesce, con squamma, e senza, e con scorza. *Cap.* XXXX.

DAlla sotto scritta d'ogni sorte di pesce si potrà far'ogni lista per qual si voglia pasto, che guardando alle tante carte segnate, se trouarà in quanti modi si potrà far viuande, & accommodare in cocina, & anco si vedrà la stagione d'essi, e la qualità loro, & à chi gioua, & à chi nuoce; tutte cose appartenenti, e necessarie allo Scalco, quale col suo giuditio potrà pigliar pesci de più, e manco prezzo, secondo le persone, che saranno al conuito; e prima,

Ali·

LA sequente lista sarà di pesci con scorza, da darsi in tauola dopò pasto, inanzi li frutti.

Lista de salami di magro. *Cap. X X X X X I.*

LA sequente lista sarà de salami di magro, quali se daranno per antipasto la matina, e la sera con l'insalate, le quali s'ordinaranno come alle lor

lor carte si trouarà, e secondo la voluntà dello Scalco.

Lista di mineſtre diuerſe. *Cap.* X X X X I.

LA sotto scritta lista è di tutte le robbe che se ne potrà far mineſtra; che vedendo alle carte segnate si vedrà la natura di esse, e s'accennarà il modo dell'ordinarle, che facile sarà poi al Cuoco di farle.

Lista d'ogni sorte de lattecino. *Cap.* X X X X I I.

DE Lattecinij se ne danno inanti pasto, e dopò pasto; e tal d'essi se darà inanzi, e non dopò: e tale dopò, e non inanzi: e de tali inanzi, e dopò; Nella sequente lista si poneranno tutti: e dopò separatamente, come alle carte segnate si vedrà la lor qualità, & il modo col quale si potranno seruire.

Neue di latte. à car.80 | Ricotta. à car.81
Oua di Bufale. à car.80 | Rauiglolo. à car.81
Prouature diuerse. à car.81

Si potranno dare inanti pasto, e dopò.

IL botirò: Gioncata: Oua di Bufale: Et Ricotta.

Da darsi inanti pasto, e non dopò.

CApo di latte: Et fiorita.

Da darsi dopò pasto, e non inanzi.

Cascio d'ogni sorte. | Prouatura d'agni sorte.
Mozzarelle. | Rauigiolo.
Neue di latte.

IL Cascio vecchio d'ogni sorte si potrà dare ancora inanti pasto, al tempo de melloni, pur che siano in tauola, per che li fà parer più saporiti; mà senza melloni non si deue porre in tauola.

Listà d'ogni sorte frutti. *Cap.* XXXXIII.

ALle carte che sono segnate si vedrà in quanti modi si potranno dar li frutti, e come hanno da esser seruiti: & anco s'intenderà delle lor qualità, & à chi nuoce, & à chi gioua; e per che ve ne sono che si danno inanti, e non dopò pasto; & altri che se posso no dare inanzi, e dopò: e d'altri che si possono lasciare in tauola per tutto il pasto. Dopò la sequente lista generale: se diranno li particolari sudetti.

Arbricocole. à car.81
Azzarole. à car.81
Brugne Catalane.
Damascene rosse.
Damascene bianche.
Massimiane.
Pernicone.
Romanesche apertore.
Verdacci. à car.81
Carciofani. à car.81
Cardi. à car.82
Castagne. à car.82
Cedro. à car.82
Cerase bianche, e negre.
Romanesche.
Corgnaline.
Graffioni bianchi, e negri.
Palombine. à car.82
Celse bianche, e negre. à car.82

Composte de Carote.
Cetroli.
Pera.
Persica.
Altri frutti. à car.83
Cotogne. à car.83
Corgnali. à car.73
Dattoli. à car.73
Fasoli freschi. à car.83
Finocchio. à car.83
Fichi detti Fioroni, e bianchi, e negri, detti communemente di S. Giouanni, e di S. Pietro.
Gentili.
Brugiotti.
Bozzoluti.
Pagnottari.
Regine.
Rouelli. à car.84

Fon-

Fonghi Boleti.
Prugnoli.
Prataroli.
Salati.
De Pietra.
De Alboro.
Spongosi.
Recchielle. à car.84
Fragole. à car.84
Granati dolci.
Agri.
Mezzo sapore à car.88
Lemoncella piccole. à car.84
Lemoni. à car.85
Meloni rossi, e bianchi. à car.85
More celse. à car.86
Mandole. à car.87
Marroni. à car.85
Mela appie.
Appioni.
Dieci.
Gaietane.
Rose.
Ruzze. à car.85
Melangolo dolce.
Agro.
Di mezzo sapore. à car.85
Nespole. à car.86
Nocchie longhe.
Tonde. à car.86
Oliue d'Ascoli.
Bologna.
Gaetane bianche, e negre.
Genoua.
Spagna.
Sicilia.
Senz'ossi.
Triuoli.
Tortona. à car.86
Pera di Maggio.
Bianche.
Bergamotte.
Buon Christiane.
Brutte, e bone.
Carauelle.
Fiorentine.
Franzese.
Moscarole.
Moscatellone.
Papal.
Riccarde.
Spino. à car.86
Pestacchi à car.87
Pignoli. à car.87
Piselli freschi. à car.87
Persichi carote.
Gialle duraci.
Gialle partori.
Lucchese.
Primotichi duraci.
Primotichi partori.
Vernine duraci.
Vernine partori. à car.87
Scafe. à car.87
Selleno. à car.87
Sorbe. à car.87
Tartufali. à car.87
Visciole.
Palombine.
Piccole.
Marasche. à car.88
Vua corniola.
Lugliatica.
Moscatello bianco.
Moscatello negro.
Moscatellone.
Passarina.
Pergolese.
Pezzutello.
De vigna bianca.
De vigna negra. à car.88

Frutti che si daranno inanti pasto, & non dopò

Fragole.
Fichi d'ogni sorte.
Celse bianche, e negre.
More celse.

Frut-

Frutti che si possono dare inanti pasto, e dopò pasto.

Abricocole.	Visciole d'ogni sorte.
Brugne d'ogni sorte.	Vua d'ogni sorte.
Cerase d'ogni sorte.	

Frutti che s'hanno da lassare in tauola per tutto il pasto.

VI sono de molti frutti che non si deueno leuar di tauola fin che sia finito di mangiare, che sono l'infrascritti.

Vua d'ogni sorte.	Visciole d'ogni sorte.
Oliue d'ogni sorte.	Cerase d'ogni sorte.
Finocchio in aceto.	Melone d'ogni sorte.

ALtri frutti s'hanno da lassare fin tanto che si portano li frutti, che sono ogni sorte d'agrume, e melloni; il restante de frutti come nella lista generale; si daranno solo per dopò pasto.

Lista delle spetiarie, & altri condimenti. Cap. X X X I I I I.

PEr che in tutte le sorti de viuande entrano diuerse spetiarie, e si condiscono con varij condimenti; si è fatta la sequente lista d'esse, che leggendo alle carte segnate si vedrà in qual viuanda se hanno da mettere, e le qualità d'esse.

S'E detto à pieno quanto appartiene all'honorato seruitio di Scalco; quale consiste in questi tre capi principali, cioè nell'ordinar le viuande variate in cocina, e credenza; In imbandirle; e nel mettere in tauola con ordine, che quello che saprà far ben queste tre parti, sarà perfetto Scalco. Molt'altre cose gli sono ancora necessarie (come già s'è detto) che facil cosa sarà à quello che se ne vogli delettare d'apprehenderle, leggendole à suoi luoghi. Hora sequitaranno alcune liste de mangiar di grasso, e di magro, fatte nelli quattro tempi de l'anno osseruando le stagioni delle robbe, con altre liste ancora, dalle quali se potrà cauare liste mediocre, & anco de maggiori, secondo l'occasioni, che si rapresenterà allo Scalco; come sequitano. Cap. X X X V.

Aren-

Lista di grasso.

PRIMO SERVITIO DE CREDENZA.

Mostacciuoli Napoletani nella posata col pane.

Lemoncelle piccole condite. | Melangolo intiero condito. | piatti doi
Torsi de lattuca conditi. | Noci condite. | per sorte.

Gallo d'India vno à rosto, con lemoni trenciati sopra, ornato de sfogliatelle à torno, repiene di mangiar bianco.

Panzetta de Vitella repiena à lesso, tagliata in fette larghe, con fette di salame Bolognese à torno.

Oua dure bianche, e gialle bene fette, con fiori di boragine sopra.

Bragiole di ponta de schiena de Vitello, state in adobbo de vino, rostite sopra la gratticola, con salsa reale sopra.

Pasticcio d'vna cossa di ruffolatto, con verdure à torno.

Agnello intiero à rosto, con fiori sopra, & verdura à torno.

Presutto intiero cotto nel vino, con verdura à torno, e fiori sopra.

Torta bianca di prouatura fresca, ricotta, latte, e zuccaro; cõ zuccaro sopra.

Oca saluatica salata vna alesso, partita in quattro parti, con fiori sopra.

Capponi impastati doi, salpamentati, con fiori sopra:

Gelo à varie figure, ornato con fiori di pignoli.

PRIMO SERVITIO DE COCINA

Oliue di Spagna. | Salsa verde. | piatti doi
Finocchio in aceto. | Sapor de visciole. | per sorte.

Pulcinelli dieci à rosto spruzzati d'aceto rosato, con zuccaro sopra, ornati di paste sfogliate fritte, con vn copertor di pasta.

Animelle bianche di Capretto alesso ligate con oua, & vua spina: ornate con fette di salame Romanesco.

Piccioni casalini cinque alesso, con mortadella, e piselli freschi, con la scorza

Pollastri cinque lardati à rosto, cõ fette di pomo d'Adamo sopra. (sopra.

Crostata di fragole, con zuccaro, e cannella sopra.

Mezzo Capretto denanti repieno alesso; ornato con rauioli senza spoglia, e presutto sfilato à torno.

Lonza de Vitella à rosto, con cedro trenciato sopra, con melangole spaccate à torno.

Pasticcio de doi Conigli, con sommata dentro, con fiori à torno.

Teste di Capretto tre senz'osso repiene alesso; ornate con lattuca repiena, e mendrolla sopra.

Salame di Bologna spaccato, con petrosemolo sopra.

Paste cotte al forno, con arme, con fiori à torno.

SECONDO SERVITIO DE COCINA.

Oliue sudette. | Finocchio sudetto. | piatti doi
Salsa bastarda. | Sapor bianco. | per sorte.

Pollastri cinque à lesso in potaggio, con mendrolla de porco, & vua spina, orna-

ornati con essa mendrolla.
Fegati tre di Capretto inuolti nella rete arrosto, con salsa reale sopra; ornati con testicoli d'Agnello fritti.
Crostata di visciole palõbine, cõ zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.
Pollastri d'India, cinque à rosto, repieni di fette di cedro condito, & vna spina ornati con pasticcetti sfogliati, repieni de Vitella battuta, & vna spina.
Petto de Vitella alesso, con fette di sommata sopra; ornato con coppiette di Vitella à torno.
Pasticcio con cinque Piccioni de palombara, con prugnoli, carciofani, e lengua di Porco salata dentro; con fiori à torno.
Capretto mezzo di dietro arrosto, seruito con lemoni, e melangole.
Mangiar bianco incannellato de color de cannella.
Lingua de Bufala salata alesso, spaccata, con verdura à torno.
Rondoni de nido à rosto, con crostata di pan grattato, con capparini sopra e lemoncella tagliate à torno.
Ceruello de Vitella indorato fritto, seruito con melangole à torno.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe, e sale.	Boturo passato.	piatti doi
Finocchio fresco.	Cialdoni, ouero scartocci.	per sorte.

Torta verde, cioè saluiata, con zuccaro sopra.
Prouatura vna marzolina grossa spaccata, con fiori à torno.
Pera moscarole libre doi, sopra verdura.
Carciofali crudi sei, con fiori à torno, e sopra.
Neue di latte.
Pasticcio de carciofani, posto sopra verdura.
Scafe fresche, con fiori sopra, & à torno.
Ricotta pecorina refatta, con zuccaro sopra.
Visciole palombine, con fiori sopra.
Piselli in teghe freschi, con fiori sopra.
Mandoline remonde sopra foglie de viti, con fiori à torno.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Marzapane biscottato nella posata col pane.

Fette di cedro condite.	Oliue di Bologna.	piatti doi
Fragole suacate, con zuccaro sopra.	Visciole palombine.	per sorte.

Trotta vna salata cotta sopra la gratticola, con aceto, & oglio sopra; ornata con cauiaro acconcio disteso sopra fette di pan bruscato.
Pezzo di Storione de libre cinque, à lesso in vino, con fiori à torno.
Arenghe otto sfumate, con oglio, & aceto sopra, con Luccio salato sfilato à torno.
Insalata cruda de diuerse herbe, fatta in diuerse maniere.
Pasticcio d'vna Palamida grossa, con verdura à torno.
Suri grossi sei marinati, con lemoni à torno.
Luccio grosso à rosto sopra la gratticola, spellato, con fiori sopra.
Carpioni tre carpionati, con foglie di lauro à torno.
Insalata cotta de diuerse robbe, intramezzata con salumi diuersi, in diuerse maniere.
Paste repiene fritte, con zuccaro sopra.
Orata vna grossa salpamentata, con fiori de boragine à torno.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Oliue sudette.	Graffioni.	piatti doi
Visciole sudette.	Sapor de visciole.	per sorte.

Laccia vna di Teuere de libre sei à lesso in acqua, e sale, con petrosemolo sopra; ornata con fette di tarantello à torno.
Porcelletta vna de libre quattro, repiena à rosto sopra la gratticola, con aceto, & oglio sopra; ornata d'alice fresche fritte.
Crostata di telline, piselli freschi, e prugnoli, e zuccaro sopra.
Testa de Storione à lesso in acqua, vino, e sale, con petrosemolo sopra.
Lampreda vna grossa tagliata in pezzi, stufata col suo sangue, con pere moscarole dentro.
Pasticcetti cinque di sarde senza spina, tramezzate con alici salate senza spina.
Cauedoni sei fritti, con lemoncella sopra; ornati con gambarelli fritti, e melangole à torno.
Storione tagliato in fette due dita grosse, à rosto sopra la gratticola, bagnate, con aceto, oglio, e sale; ornate con paste fritte repiene.
Broccoli lessati, e poi fritti, con melangolo, e pepe sopra; ornati con cappe longhe aperte sopra la gratticola.
Tenche fritte, con sugo de melangolo, e pepe sopra.
Passare in potaggio, con brugne, visciole, e persichi secchi dentro.

SE-

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Mostarda Venetiana.	Mostarda di senepa.	piatti doi
Oliue sudette.	Visciole sudette.	per sorte.

Luccio vno grosso à lesso in acqua, e sale spellato, seruito con oglio, & aceto, con petrosemolo sopra.
Pesce Gallo à rosto sopra la gratticola, con brugne, & visciole stufate sopra; ornato con lamprede piccole morte nel grego fritte à torno.
Palamida in potaggio, con pera moscarole, e prugnoli dentro.
Crostata di fegato, & oua di Storione, con zuccaro sopra.
Tiemoli fritti; ornati con granci teneri morti nel latte, fritti à torno.
Orata vna grossa à lesso in acqua, vino, e sale, coperta de fiori di boragine; ornata con fette de Luccio salato à torno.
Lauori di pasta repieni, di pasta di marzapane, con zuccaro sopra.
Maccarelli marinati, con aceto, e mosto cotto, con lemoni à torno.
Scorfano grosso in potaggio, con brugne, visciole, e pedoni di carciofani.
Pasticcio de Carpina grossa, con verdura à torno.
Lenguattole fritte, poste poi sopra la gratticola, con aceto rosato sopra; ornate con cappe sante, cotte alla bragia, con oglio, melangolo, e pepe.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe, e sale.	Finocchio fresco.	piatti doi
Oliue sudette.	Aceto, e pepe.	per sorte.

Torta di latte, & oua, detta tartara, con zuccaro sopra.
Rauigiolo, con verdura, e fiori à torno.
Cialdoni vn piatto.
Carciofani rostiti alla bragia, con oglio, sale, e pepe dentro.
Pasticcio di pera Fiorentine, impilottate de garofani.
Gionchata in gionchi, con verdura, e fiori à torno.
Ostriche cotte alla bragia, con oglio, sugo de melangolo, e pepe.
Cerase bianche sopra foglie de vite, con fiori sopra.
Ciambelline di Monache.
Pera moscarole sciroppate con zuccaro sopra.
Paste sfogliate in varie forme, con zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Biscotti zuccarati nella posata col pane.

Brugne damascene monde.	Fichi S. Giouanni.	piatti doi
Capo di latte.	Oliue Gaietane.	per sorte.

Pollastri cinque salpamentati, con fiori sopra; ornati con soppressato di Nola crudo, tagliato sottile, à torno.

Cicotto d'Agnello repieno à rosto, con salsa reale sopra.

Tortiglione di pasta, con pignoli confetti dentro, con verdura à torno.

Salame Romanesco, cotto tagliato in fette.

Mellone tagliato in fette in piatti.

Caso Parmegiano rotto in pezzi.

Pasticcio de cossa de Vitella scoperto, tagliato in fette dentro la cassa, con verdura à torno.

Bragiole di Castrato ben battute, con sapor de visciole sopra; ornato con petto de Oca saluatica sfilato.

Polpettoni de Vitella lardati à rosto, con capparini sopra, con fiori à torno.

Mezzo Capretto denanti, à lesso spruzzato d'aceto, con pepe sopra, & verdura à torno.

Paste diuerse cotte al forno, con zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Oliue sudette.	Moscatello.	piatti doi
Marasche.	Salsa verde.	per sorte.

Animelle de Vitella bianche, inuolte nella rete, rostite allo spedo, con salsa reale sopra; ornate con paste sfogliate fritte, con zuccaro sopra.

Capponi doi giouani repieni à lesso, con fette di sommata sopra; ornati con zucche repiene à torno.

Crostata de vua spina, prugnoli, zuccaro, e canella dentro, cō zuccaro sopra.

Starnotti cinque incartati à rosto, seruiti con melangole, e lemoni à torno.

Capirottata con polpa, e pelle di Cappone per dentro, con zuccaro, e canella sopra.

Petto di Castrato à lesso; ornato con cipolle intiere stufate à torno.

Pasticcio sfogliato all'Inglese, repieno de diuerse robbe, cō verdura à torno.

Papari doi repieni de frutti, e lardo battuto à rosto; ornati con capparini, & agresta amalbata sopra.

Pezzi di fegato de Vitella lardati à rosto allo spedo, con sugo de melangolo, e mosto cotto sopra.

Lombolo de Vaccina stato in adobbo de vino, e spetiarie, stufato alla Venetiana.

Bragiole de Vitella state in adobbo de vino, e spetiarie, rostite alla gratticola: ornate con paste diuerse fritte.

SE-

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Marasche sudette.	Moscatello sudetto.	piatti doi
Salsa bastarda.	Salsa reale.	per sorte.

Quaglie dieci à rosto, con canoli struccolati sopra, con mel angolo à torno.
Gelo de piedi de Vitella, e Castrato, con polpa de Capponi sotto.
Pollanche d'India doi à lesso, seruite con lingua de Bufala salata, tagliata in fette.
Crostata di pasta sfogliata, con zuccaro sopra.
Fagianotti cinque, rostiti allo spedo, con copertor di pasta.
Lingue due de Vitella stufate, con diuersi frutti dentro.
Pasticcio con doi Anatre, e salame dentro, con verdura à torno.
Piccioni cinque domestici, aperti per schiena, stati vn giorno in adobbo di greco, e spetiarie, poi fritti, con zuccaro, e cannella sopra.
Cauolo cappuccio repieno, con fette di mendrolla sopra.
Vn pezzo di cossa di Vaccina frolla, à lesso, con petrosemolo sopra.
Paste à diuese maniere, repiene, fritte, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Oliue d'Ascoli.	Finocchio granito.	piatti doi
Ciambelline.	Cialdoni.	per sorte.

Torta di pasta de marzapane, con zuccaro sopra.
Marzolino di Fiorenza vno, spaccato, sopra verdura, e fiori.
Pera iacciole, con fiori sopra.
Lazzarole sopra foglie de viti.
Noci remonde, poste in vin rosso.
Pasticcio di pera bon christiane, posto sopra verdura.
Persichi primorichi bianchi, con fiori sopra.
Bricocole di maudola dolce, sopra verdura.
Boturo fresco, rossi d'oua cotte, e zuccaro passato per la foratora, con zuccaro sopra.
Pera brutte e bone, con fiori, e verdura.
Paste fritte diuerse, con zuccaro sopra.

Lista de magro.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Ciambella Papalina nella posata col pane.

Brugne massimiane remonde, con zuccaro sop.	Oliue di Bologna.	piat. 2.
Lugliatica.	Marasche.	p sorte

Corbo vno intiero salpamentato; ornato di schienale sfilato à torno, con fiori sopra.

Bragiole di Storione cotte sopra la gratticola, con capparini sopra.

Torta de mandole, pignoli, e zuccaro, fatta verde, con sugo di bieta, con zuccaro sopra.

Fette di Tonno fritte carpionate, con foglie di lauro, e fiori à torno.

Insalata cruda de diuerse sorte d'herbe, e fiori.

Pasticcio di Porcellette picciole senza squamme; con tarantello dissalato dentro.

Carpina vna grossa à lesso in vino, & aceto, con fiori di bugolosa sopra.

Maccarelli fritti, spruzzati d'aceto rosato, con verdura à torno.

Insalata de diuerse robbe cotte, e salumi.

Pezzi de Luccio rostiti allo spedo, spellati, con salsa reale sopra.

Paste cotte al forno, con zuccaro sopra, e fiori à torno.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Visciolette.	Moscatello negro.	doi piatti
Mostarda forte con senepa.	Oliue sudette.	per sorte.

Fegato di Storione indorato fritto, con zuccaro sopra, e melangole spaccate à torno.

Testa d'Ombrina à lesso in acqua, vino, & aceto; ornata con molegnane repiene à torno.

Salpe due rostite sopra la gratticola, con oglio, aceto, e petrosemolo sopra; ornate con pere stufate à torno.

Crostata de persichi, con zuccaro, e cannella dentro, con zuccaro sopra.

Suppa de prugnoli, con pane bruscato sotto.

Tiemoli cinque fritti, con petrosemolo fritto sopra; ornati con pasticcetti piccoli, repieni d'oua de Storione.

Corbo vno in potaggio, con pera, & altri frutti dentro.

Pasticcio di Pesce Spada, con prugnoli, e pignoli dentro.

Tencha vna grossa riuersata repiena à rosto sopra la gratticola; con sapor sopra de zibibo, e persichi secchi.

Zucche fritte, con salsa verde sopra; ornate con code de gambari à torno.

SE-

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Pezzutello.	Sapor bastardo.	piatti doi
OLiue sudette.	Visciole sudette	per sorte.

Cefalo vno grosso à lesso in vino, acqua, e sale, seruito con aceto, & oglio, con petrosemolo sopra.

Fette de Storione state in adobbo di greco fritte, con salsa reale sopra; ornate di pasticcetti piccoli pieni di Ostriche.

Crostata di pera, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.

Fette d'Ombrina grosse rostite sopra la gratticola, bagnate con oglio, aceto, sale, e pepe, con esso oglio, & c. sopra.

Triglie fritte, seruite con lemoni trenciati sopra; ornate con pesciolini de fiume fritti, con melangole sopra.

Maccarelli repieni à rosto sopra la gratticola, bagnati con oglio, & aceto, coperti di petrosemolo, infusso in esso oglio, & aceto.

Pasticcio d'vna porcelletta grossa tagliata in pezzi, con alici salate senza spina dentro.

Pezzi di Tonno stufati, con diuersi frutti dentro.

Riso cotto nel latte, e boturo, con zuccaro, e cannella sopra.

Pezzo de Storione lardato di lampredozze, rostito allo spedo, onto con boturo.

Paste figurate cotte al forno, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Finocchio granito.	Granci cotti alle bragie.	piatti doi
Oliue di Genoua.	Pepe, & aceto.	per sorte.

Torta di prouature fresche, chiara d'oua, zuccaro, & acqua rosa, con zuccaro sopra.

Telline aperte nella padella, con oglio, & vino, con pane sotto, e pepe sopra.

Pera Franzese, con verdura, e fiori à torno.

Casotti di Romagna spaccati con verdura sotto, e fiori sopra.

Cappe sante cinquanta cotte sopra la gratticola, con oglio, e sugo de melangolo dentro.

Mela Gaietane, con verdura à torno, e fiori sopra.

Persichi gialli intieri, con fiori à torno.

Pasticcio di Cappe longhe, cauate dalla scorza.

Pera moscatellone, con fiori à torno.

Brugne verdacchie, con verdura, e fiori à torno.

Paste vote, fritte, con zuccaro sopra.

Lista de grasso.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Pizzetta con boturo, e torli d'ouo, nella posata col pane.

Mellone condito.	Cetroli conditi.	piatti doi
Moscatellone.	Brugne Catalane.	per sorte.

Papero vno sfpamentato, con fiori sopra, e verdura à torno.
Presutto vno cotto nel vino tagliato in fette, con fiori sopra.
Capponi doi à rosto aperto l'ale, con capparini sopra, e fiori à torno.
Torta di farro passato, con zuccaro, & acqua rosa, con zuccaro sopra.
Salame vno Bolognese tagliato in fette, sopra verdura.
Bragiole di Caprio cotte sopra la gratticola, con sapor di visciole sopra.
Leprotto vno intiero à rosto, con salsa reale sopra, e verdura à torno,
Pasticcio de Capponi doi, sopra verdura.
Gelo à diuerse forme; ornato con fiori de pignoli.
Testa de ruffolatto à lesso in vino, con fiori, e verdura à torno.
Paste diuerse, con zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DE COCINA.

Moscatellone sudetto.	Oliue de Tiuoli.	piatti doi
Mostarda dolce d'vua.	Vua negra.	per sorte.

Grauoli dieci à rosto, con crostata sopra, con paste fritte à torno.
Fegati de polli in potaggio, con cannella sopra.
Capponi doi impastati repieni à lesso, inchiodati de garofani, con suppa sotto, e sommata sopra.
Crostata de fegati de polli battuti, e salame Romanesco grattato, & agresta, con zuccaro sopra.
Conigli doi stufati, con diuersi frutti, e pignoli dentro; ornati con piedi de Vitella lessati, poi indorati.
Schiena di Caprio à rosto, con melangole sopra; ornato con lemoni à torno.
Pasticcio de due lingue de Vitella tagliate in fette, con mendrolla de porco dentro, e frutti diuersi.
Lepre quarti doi denanzi tagliati in pezzi, con ciuiero sopra.
Panza de ruffolatto intiera stufata, con cotogni sopra.
Starne cinque repiene de frutti, e finocchio, à rosto, incartate, con salsa reale sopra, con copertore di pasta.
Paste repiene fritte, con zuaccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Moscatellone.	Oliue sudette.	piatti doi
Mostarda.	Vua sudetta.	per sorte.

Gallina d'India vna à lesso, con fette di salame, e cauoli bolognesi bianchi sopra.

Zinna de Vaccina à lessata, poi lardata cotta à rosto allo spedo, con salsa reale sopra; ornata di lodole à rosto, con lemoni, e melangole sopra.

Crostata di ceruella de Vitella, con sommata dissalata dentro, con zuccaro sopra.

Pollastri grossi tre à lesso, con ventresca de porco, e selleno, con essa ventresca, e selleno sopra.

Pasticcio di lombolo de Vaccina stato in adobbo de vino, e spetiarie, con fette de presutto dentro, sopra verdura.

Petto de Vitella tagliato in fette dorato, con zuccaro, cannella sopra; ornato con cotogni stufati à torno, e zuccaro sopra.

Cicotto di Castrato ben battuto à rosto, con sapor de visciole sopra; ornato de Becchafichi, rostiti con la sua crostata à torno, con zuccaro sopra.

Maccaroni alla Romanesca, con prouatura fresca per dentro, con prouatura marzolina grattata, zuccaro, e cannella sopra.

Paparo vnò stufato, con fette di salame, datteli, persichi secchi, e pignoli dentro, con esso salame, datteli, & c. sopra; ornato con fonghi repieni stufati à torno.

Paste diuerse fritte, con zuccaro sopra.

Mangiar bianco, tagliato, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Oliue sudette.	Pepe, e sale.	piatti doi
Vua bianca.	Finocchio Bolognese.	per sorte.

Torta gattafura alla Genouese, con fiori à torno.

Castagne à rosto, seruite dentro al touagliolo.

Caso de Riuiera tagliato in fette, con verdura sotto.

Cappe de S.Iacomo, scorze cinque, con sei cappe per scorza, con sugo de melangolo, pepe, & oglio dentro.

Pera buon christiane crude, con fiori sopra, e verdura sotto.

Pasticcio d'Ostriche, con la sua acqua, e pepe dentro.

Cotogne sciroppate, con zuccaro sopra.

Persichi gialli tagliati, nel vino.

Alagoste doi acconcie nella medesima testa.

Mele appie, con fiori, e verdura à torno.

Paste repiene di pasta de marzapane, cotte al forno, con zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Ciambelle di latte,oua,e zuccaro nella posata col pane.

Pera moscarole condite.	Melangoletti conditi.	piatti doi,
Moscatellone.	Brugne Catalane monde.	per sorte.

Pesci capponi quattro senza squamme salpamentati ,con pepe,& aceto,con fiori,e verdura à torno.

Anguilla grossa salata cotta sotto le bragie, con oglio, & aceto sopra, con verdura à torno.

Luccio vno grosso à rosto spellato,con sapor de visciole sopra.

Torta de riso passato,e zuccaro; con zuccaro sopra.

Insalata cruda de diuerse sorti d'herbe,e fiori.

Cefali mezzani cinque marinati,con lemoncelle à torno.

Dentale in fette fritto,con fiori sopra.

Pasticcio di Trotta vna,sopra verdura.

Insalata cotta de diuerse robbe,tramezzata con salumi diuersi.

Spicolette quattro carpionate,con lauro à torno,e fiori sopra.

Paste fritte diuerse,con zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Sapor bianco.	Oliue di Tortona.	doi piatti
Vua negra.	Salsa verde.	per sorte.

Spigola grossa à lesso,in acqua,e sale,con oglio,aceto,e pepe sopra,e petrosemolo.

Pezzi di Dentale marinati, con aceto, pepe,e zaffarano, con lemoncella piccole trenciate sopra.

Triglie nella carta à rosto sopra la gratticola,con pitartima,& oglio dentro.

Crostata di pere buon christiane,con zuccaro,e cannella dentro, con zuccaro sopra,

Salpa in potaggio,con cotogni,mandole monde,e pera dentro.

Rauioli verdi con spoglia sottile,con caso Parmegiano,e boturo sopra.

Cauedoni fritti,con melangolo sopra;ornati con latterini fritti à torno.

Pasticcio d'anguilla,con tarantello dissalato dentro,verdura sopra.

Pesce spada stufato,con datteli,e mosto cotto dentro.

Agucchie fritte in agrestata,con sugo d'agresta, fior de farina, e zafferano.

Paste diuerse fritte,con zuccaro sopra.

SE-

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Vua negra.	Sapor bianco.	sudette.
Salsa verde	Oliue.	

Anguilla del lago de Marta tagliata in pezzi à rosto, con crostata, con zuccaro, e cannella sopra.
Lenguattole fritte, seruite con lemoncella à torno.
Crostata di fegato di Razza, con alici salate senza spina dentro.
Testa di Dentale a lesso in vino, & aceto, con finocchietti bianchi sopra.
Pesci capponi senza testa, in potaggio, con agresta, & erbette dentro.
Pasticcio de Luccio in pezzi, con fette di schienale dentro.
Calamari repieni stufati col suo negro, e frutti dentro.
Cauoli Bolognesi bianchi, seruiti con melangolo, e pepe.
Maccarelli marinati, con lemoni trenciati à torno.
Scorfani senza testa fritti, posti sopra la gratticola, spruzzati con aceto rosato.
Paste vote fritte, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe, e sale.	Finocchio Bolognese.	piatti doi
Vua bianca.	Oliue sudette.	per sorte.

Torta verde de biete, con zuccaro, & acqua rosa sopra.
Gambari con le code remonde, pruzzati d'aceto, e pepe.
Pera bergamotte, con fiori, e verdura sopra.
Caso d'Inghilterra tagliato in pezzi, sopra verdura.
Cotogni cotti alle brage, con zuccaro sopra.
Pasticcetti cinque di Gongole cauate, con la sua acqua, e pepe dentro.
Persichi gialli intieri, con verdura, e fiori à torno.
Castagne à rosto, seruite nel touagliolo.
Selleno con fiori sopra.
Mela Gaietane sopra verdura.
Cialdoni vn piatto.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Mostacciuoli Romaneschi nella posata col pane.

Vua conseruata.	Lazzarole condite.	piatti doi
Cocuzze condite.	Oliue di Spagna.	per sorte.

Gallo de montagna ben frollo à lesso salpamentato, con verdura à torno

Pergolese in vn piatto, con verdura sopra.

Torta di pera fatta da Monache, con foglie di cedro à torno.

Testa di porco saluatico, fatta in vna palla nel mortaro, con verdura à torno.

Pauone reuiflito, con le sue penne rotate.

Lombetto de porco domestico à rosto, con capparini sopra, con presutto sfilato à torno.

Pasticcio d'vn cicotto de porco spinoso, sopra verdura.

Lengua de Bufala salata à lesso, tagliata per longo, con verdura sopra.

Gelo in forma de Cappe de S. Iacomo, ornato con fiori di pignoli.

Bragiole di schiena di Ceruo frolle, cotte sopra la gratticola, con salsa reale sopra.

Paste cotte al forno, con arme, e zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Mostarda Cremonese.	Sapor bianco.	piatti doi
Vua conseruata.	Oliue di Spagna.	per sorte.

Tordi dieci à rosto, tramezzati con dieci pezzi di salciccia fina, con melangole spaccate sopra.

Starne cinque à lesso, con fette de lingua de porco salata, seruite cnn pane sotto, e cannella sopra.

Crostata di mele appie, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.

Piccioni de gianda cinque stufati, con zibibo, mandole, e persichi secchi dentro.

Gelo de Bologna, con petto di cappone sotto, ornato con fiori di pignoli.

Sommata à lesso, poi rostita sopra la gratticola, seruita lardata con fette de pane fritto, con sapor de visciole sopra; ornata con tomacelle fritte con zuccaro sopra.

Pasticcio de Vitella tagliata in pezzi, buttatoui dentro vn sapor fatto de mostacciuolo pesto, rosso d'ouo, e spetiarie.

Anatre saluatiche due à lesso, con mortadella dentro, seruite con cardi, mortadella, e caso sopra.

Salame vno di Cremona à lesso spaccato, con petrosemolo sopra.

Gallina d'India vna à rosto, con melangole tagliate sopra.

Paste fritte repiene, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Mostarda.	Oliue.	sudetti.
Vua.	Sapore.	

Gallo d'India vno à lesso, con annolini, e fette di sommata sopra, con ceruellato tagliato per lungo à torno.

Pettirossi 25. à rosto, con crostata sopra, con paste sfogliate à torno, con copertore di pasta sopra.

Beccaccie cinque à rosto, con pane sotto; poi aperte nel petto, con pepe, e sugo de melangolo sopra; ornate con fecatelli de porco à torno.

Crostata di cedro condito tagliato menuto, con fette di cotognata per dentro, con zuccaro sopra.

Oglia putrida de tordi, piccioni, & altri vcellami, con diuersi salami, carne erbaggi, e legumi.

Petto de Vitella à lesso, con fette di salame Romanesco à torno, con petrosemolo sopra.

Rauioli con spoglia de Vitella, e panzetta de porco domestico battuta, con caso Parmegiano, e boturo sopra.

Fasani doi à rosto, con salsa reale sopra.

Pasticcio de diece tortore, con presutto tagliato in fette dentro.

Testa de Vitella senz'osso repiena à lesso, con selleni, e caso sopra.

Paste cotte al forno, con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Pepe, e sale.	Oliue d'Ascoli.	piatti doi
Pergolese.	Finocchio secco.	per sorte.

Torta di mele appie, con zuccaro dentro, e sopra.

Casotto de Siena aperto, con verdura à torno.

Pera bergamotte, con verdura sotto.

Cialdoni vn piatto pieno.

Pasticcio di pera Fiorentine garofolate.

Cardi remondi, con verdura sotto.

Mele appie vn piatto, con verdura sotto.

Marroni à rosto, seruiti nel touagliolo.

Ciambelline vn piatto pieno.

Sorbe sopra verdura.

Paste vote fritte, con zuccaro sopra.

Li-

Lista de magro.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Biscotti Papalini nella posata col pane.

Lazzarole condite.	Mandole fresche condite.	doi piatti
Oliue di Spagna.	Vua conseruata.	per sorte.

Trotta vna grossa à lesso salpamentata, con verdura à torno.
Spigolette cinque carpionate, con lauro à torno.
Gelo con code de gambarelli monde sotto.
Torta de mangiar bianco incannellato, con zuccaro sopra.
Scarpenna grossa à rosto sopra la gratticola, con vua passa cotta sopra.
Insalata de diuerse robbe cotte.
Pasticcio de Luccio intiero.
Anguilla grossa in pezzi à lesso, fatta gialla, con sapor bianco sopra.
Pezzi di Cefalo grosso fritti, marinati con lemoni à torno.
Salumi diuersi vn piatto, in varie forme.
Paste cotte al forno, con arme, e zuccaro sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Vua, & Oliue.	sudette.	Sapor de mandole Mostarda Cremonese.	piatti doi per sorte.

Pezzo grosso di Dentale à lesso in vino, aceto, acqua, e sale; con aceto, oglio, e pepe sopra.
Granci teneri, e calamarini fritti, con lemoni trenciati sopra, con paste sfogliate à torno.
Crostata di fegati, e latte di pesci, con pepe, & oglio dentro.
Orate cotte sopra la gratticola, onte con oglio, aceto, sale, e pepe, con petrosemolo sopra.
Fragolini fritti, con fette de lemoni sopra.
Spigola in potaggio, con erbette, zaffarano, e spetiarie.
Finocchietti bianchi, con fette di tarantello salato à torno.
Pasticcio de calamari grossi repieni, con tarantello dissalato dentro.
Morena à rosto allo spedo, con crostata sopra, e melangole à torno.
Merluccio stufato, con mandole, persichi secchi, cō vn puoco de mosto cotto.
Paste repiene fritte, con zuccaro sopra.

SE-

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Vua.	Sapore,	ſudette.
Oliue.	Moſtarda.	

Rombo vno grande intiero in potaggio,con erbette,pignoli,mandole, zaffarano,e ſpetie.
Sarde ſenza ſpina, roſtite nella carta ſopra la gratticola, con oglio, e pitartima dentro.
Croſtata di peſce ignudo piccolo,con pepe,& oglio dentro.
Paſſare groſſe fritte,con melangole ſpaccate à torno.
Cauolo Bologneſe,con oglio,e pepe ſopra,con melangole à torno.
Carpioni cotti ſopra la gratticola,bagnati d'oglio;aceto,e ſale.
Paſticcio de pezzi di Ceſalo,con fette di Schienale dentro.
Peſce S.Pietro fritto ſpruzzato d'aceto roſato, con aglio peſto ſtemprato,& pepe ſopra.
Scorfani ſenza teſta ſtufati, con frutti,e ſpetiarie.
Trotte carpionate,con lauro à torno,e ſopra.
Paſte vote fritte,con zuccaro ſopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Oliue ſenz'oſſo de Genoua.	Finocchio ſecco.	doi piatti
Pergoleſe.	Pepe,e ſale	per ſorte.

Croſtata di pera carauelle,con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro ſopra.
Caſo Parmegiano vn pezzo intiero,con verdura à torno.
Cotogni in fette ſciroppati,con zuccaro,e cannella ſopra.
Pera carauelle ſcaldate al fuoco.
Selleni acconci,con verdura ſotto.
Gongole aperte ſopra la pala infocata,con pepe ſopra.
Mela roſe,con verdura ſotto.
Paſticcio di mele appie garofolate.
Cardi remondi,con verdura ſotto.
Oſtriche cotte ſopra la gratticola, con oglio,e ſugo de melangolo dentro.
Paſte repiene fritte,con zuccaro ſopra.

Re-

Recordo sopra le liste delle 4. Stagioni. Cap. XXXXVI.

LE quattro sopra dette liste di grasso, e di magro, per le quattro stagioni dell'anno, non sono di qualità suprema, nè de palii grãdi; mà si sono fatte di mediocre portata; acciò se recordi allo Scalco di douer osseruare le stagioni delle carni de quadrupedi, vcellami, e pesci conuenienti, e proprij à quelle; come in esse si è fatto. Et ricordarli, che secondo li tempi, debba vsar neue, e fuoco, cioè la prima nell'Estate, e tempi caldi sopra frutti; e del secõdo l'Inuerno sotto le viuande; del che nelle dette liste non se nè fatto mentione. Et anco che se bene in quelle vi sono molt'ornamenti nelle viuande, & abellimenti de piatti, vi sono posti quasi per vn vso, che al presente s'osserua, qual io tengo per abuso, & à mio giuditio (vagli per quanto può valere) par sia di spesa superflua, e non conuenirsi; sì per benefitio del Padrone, come per ornamento, e comparisceza della tauola, per che quest'ornamenti, oltre che sono di molta spesa, possono seruirsi separatamente per vna viuanda, e la tauola sarà più fornita; non dico de frutti cotti, oliue, cappari, & altre simil cose, mà de pasticci, paste sfogliate, lattuca repiena, carne indorate, & altre simil robbe, quali come ho detto si possono seruire separatamente; pure io me rimetto alla voluntà del Padrone, essendo ben fatto ciò che vuole. Et anco recordo che se bene si sono posti nel principio de ciascun seruitio quattro piatti de frutti, salse, oliue, e cose simile, & ordinatone doi per ciascuno; nondimeno delle salse, e sapori, se ne potrà dare in vn tondo à ciascun comensale, qual potrà senza rispetto seruirsene, che sarà molto più conueniente, & honoreuole: il che non si dourà osseruare nelle minestre, perche nelli conuiti straordinarij, e di qualche qualità non si vsa, bastando farne vn piatto, che il Trenciante le deuiderà, come in quelle si è posto: mà nelle tauole, e mangiar ordinario, è bene che ciascuno habbia la sua. Nè si restarà de dire, che se nelle sopradette liste di grasso, e di magro non essendo comparso alcuna viuanda d'oua, non è per mancamento; nè per trascuragine, mà perche essendo in questo posto vna lista de doi seruitij di cocina d'oua solo in diuerse viuande; lo Scalco potrà da quella pigliar quanto gli piacerà, e seruirsene alle occasioni. Come ancora nel secondo seruitio di credenza non esserui posto niuna sorte di confettura, perche essendoui le liste d'esse, per antipasto, e dopò, da quelle potrà cauare quello che gli piace, e seruirsene vnitamente con li frutti, ouero fare vn altro seruitio separato di confetture, secondo la qualità delli conuitati, & intentione del Padrone, la quale si deue in tutto, e per tutto eseguire.

Li 2

Lista d'vn mangiar tutto d'oua. Cap. XXXXVI.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Pizza con oua, e boturo nella posata col pane.
Vua conseruata. Conditi de più sorte. | Piattelletti otto.
Oliue di Spagna. Finocchio dolce. |
Oua dodici fresche per beuere.
Oua mese dodici, repiene, con fiori sopra, e zuccaro, e cannella.
Torta d'oua, e latte, con zuccaro sopra, & acqua rosa dentro.
Insalate cotte de diuerse sorti.
Rossi d'oua cotti, e boturo, con zuccaro dentro, incorporati passati per la foratora, fattone vermicelli.
Casatelle di pasta, con oui, caso, e spetiarie, con zuccaro sopra.
Oua dure dodici tinte gialle, con fiori de boragine sopra.
Pasticcetti cinque sfogliati, con rossi d'oua dentro.
Insalate di verzure de più sorte.
Lauori di pasta fatte de farina, e rossi d'oua.
Oua dure dodici spaccate, seruite con aceto, e pepe.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Vua, Oliue, Finocchio. | Piattelletti otto.
Aceto sudetto. |
Oua dieci fresche, sperdute nel latte, e boturo, con fette de pane sotto, insuppate dell'istesso latte, con zuccaro, e cannella sopra.
Frittata verde, con sugo de biete numero otto, con zuccaro, e cannella sopra.
Sfogliata asciutta impastata con rossi d'oua, & acqua rosa, cō zuccaro sopra.
Oua frittellate dodici, cotte à vnò, à vno.
Brodetto de rossi d'oua, con agresta, con fette di pane sotto.
Frittata di otto oua, con cipolle desfritte dentro, con pepe sopra.
Pasticcio d'oua, latte, e zuccaro.
Trippe fatte d'oua, con caso grattato sopra.
Oua dodici busate da vna banda, fritte nella padella, con la scorza, con zuccaro sopra.
Cannoncini repieni di zuccaro, cannella, & vua passa.
Oua dodici fresche, sperdute nell'acqua, con agresta, e caso sopra.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Vua, Oliue. | piattelletti otto.
Finocchio, Aceto sudetti. |
Frittata di otto oua, con tartufali dentro, e zuccaro sopra.
Oua dodici frittellate à coppia, con sapor sopra fatto de rossi d'oua, e mosto

R cot-

cotto,& agresta,con cannella sopra.
Oua dodici sperdute nel vino dolce,imbandite cō pane sotto, e cānella sop.
Torta d'oua,zuccaro,e farina d'amito,con zuccaro sopra.
Frittata d'otto oua,con erbeccine battute dentro, con zuccaro sopra.
Oua otto cotte nel piatto,alla Franzese,con zuccaro,e cannella sopra.
Minestra d'oua diece,con maggiorana,e menta dentro.
Sfogliatelle repiene,con rossi d'oua,caso,e speciarie.
Frittata d'oua otto rognosa, con mendrolla di porco dentro, con zuccaro,e cannella sopra.
Oua diece sperdute à coppia,con prouatura grattata sopra.
Frittata d'otto oua, con capi di latte dentro,con zuccaro sopra.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Finocchio zuccarato, Oliue di Spagna, } piattelletti otto.
Ciambelline di Monache, Sale,e pepe. }
Torta Lombarda.
Caso marzolino di Fiorenza spaccato.
Cotogni cinque cotti nel zuccaro.
Tartufani cotti sotto le bragie scorzati, seruiti nel touagliolo.
Pasticcetti cinque di pera Fiorentine,de doi per pasticcio.
Mela rose dodici.
Rauigiolo.
Selleno.
Castagne à rosto seruite nel touagliolo.
Paste fritte,repiene de pasta de marzapane.
Vua conseruata.

Lista d'vn mangiar tutto de capponi. Cap. XXXXVII.

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Mostacciuolo Romanesco nella posata col pane.
Marasche, Pera moscarole condite, } piattelletti otto.
Oliue de Spagna, Gioncata. }
Capponi giouani doi salpamentati,con cime de saluia sopra.
Colli de capponi repieni,tagliati in fette freddi,con salsa reale sopra.
Sfogliatelle repiene de polpa de capponi,e bianco mangiare.
Capponi doi giouani à rosto,con lemoni trenciati sopra.
Cappone vno vecchio à lesso smembrato,con sapor bianco sopra.
Cappone vno reuestito,con il collo,& ale in piedi à modo d'Aquila.
Magoni tagliati minuti,con aceto,pepe,e sale.
Capponi doi cotti nel vino, garofolati, e cannellati, con fette di sommata sopra.

Re-

Repieno de cappone tagliato in fette, con petto de cappone sfilato sopra.
Capponi doi à rosto, con capparini sopra.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Sapor de visciole,	Visciole fresche.	piattelletti otto.
Salsa bastarda,	Sapor bianco.	

Fegati di capponi fritti, con zuccaro, e cannella sopra.
Capponi doi à lesso repieni, con salame tagliato sopra.
Crostata de pelle di cappone tagliate menute, con agresta, zuccaro, e cãnella.
Bianco mangiare fatto con polpe di cappone.
Capponi doi giouani tagliati in pezzi in cocchetto.
Capponi doi fagianati, con salsa reale sopra.
Minestra de polpe di cappone, pasta de marzapane rossi d'oua, con agresta intiera dentro.
Cappone vno vecchio apastato à lesso, con pane sotto, e sopra.
Pasticcio de doi capponi giouani smembrati, cõ agresta, e sommata dẽtro.
Tomacelle de fegati, polpa de capponi, rosso d'oua, pera cotte, e pignoli intieri dentro.
Capponi doi stufati, con brugne, visciole, pera moscarole, e mendrolla.

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Sapor de cotogni,	Salsa verde.	piattelletti otto.
Cerase,	Salsa reale.	

Fegatelli de cappone nella rete, tramezzati de lauro, con sugo d'agresta sop.
Capponi doi vecchi à rosto, repieni de brugna, e pera fresche, finocchio, lardo, & herbe odorifere.
Torta d'vn cappone battuto, con oua, caso, e prouatura.
Gelatina con polpa de cappone.
Capponi doi vecchi garofolati, cotti nel vino seruiti con pane sotto.
Pasticcio de doi capponi intieri, con salame Bolognese dentro.
Capponi doi giouani à rosto aperti nel petto, coperti di sapor de visciole.
Capponi doi giouani à lesso, tagliati in pezzi in fricassea.
Cappone vno vecchio appastato à lesso aperto il petto, à rostito sopra la gratticola, sbroffato d'aceto rosato, e zuccaro sopra.
Capponi doi vecchi tagliati in pezzi, con sommata sopra.
Fegati de capponi legati con oua, & agresta.

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Torta bianca.	Mandole fresche.	
Graffioni bianchi, e rossi.	Pasticcio di pera moscarole.	
Caso Parmegiano.	Cialdoni.	
Pera moscarole.	Ciambelline.	
Pedoni de carciofani stufati.	Neue di latte.	
Visciole palombine.	Finocchio.	piattelletti otto.
Prouatura marzolina.	Oliue.	
Piselli freschi, con aceto, e pepe.	Cotognata.	

Lista d'vn pranso seruito alla Tedesca. Cap. XXXXVIII.

CON questa occasione non mancarò de dire d'vn pranzo fatto in Venetia mentr'io ero al seruitio dell'Illustrissimo Signor Vito Dorimbergo Ambasciator Cesareo, presso quella Republica, seruito alla Tedesca, ad vn Principe di Germania, quale andato incognito in quella Città, con dieci Signori, e suoi Baroni: egli con quattro de quelli, volse l'allogiamento in casa dell'Ambasciatore, e gli altri allogiorno in diuerse camere locande. Il Principe per non esser cognosciuto, volse essere trattato positiuameinte, per poter goderfi la libertà di Venetia, nella quale hauendo in otto g orni veduto pacificamente quanto desideraua, disse di voler presto partire. L'Ambasciatore che haueua determinato dargli due volte à mangiare non tanto priuatamente: Vna Domenica matina odito messa in casa, e parecchiata vna tauola tonda; volendo seruire in tauola come s'vsa in molti luoghi di Germania, con vn piatto grande solo. Il Principe con li quattro suoi (& ancol'Ambasciatore sforzato da quello) si pose à tauola essendoue vn Trenciante; sopra la quale fù portato,

VN bacile grande liscio tutto dorato, tramezzato in sei parti, con conditi in zuccaro: Prima nel mezzo vi era,
Vn cedro grosso intiero in forma d'vna testa, con vn turbante.
Limoncelle picciole. Tenerumi di lattuca tagliati in fette. Scorze di melangolo tagliate per lungo. Persichi spaccati. Scorze de mellone. Noci nostrane.

A torno l'orlo del bacile erano,

Vna nespola. Vn pero moscarolo. Vna lazzarola. Vna marascha.
E giraua à torno repigliando fino al fine, che pareua vna rosa. Questo seruitio fù seruito in piatti dorati, e fù il primo: per il

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

VN'altro bacile similmente liscio dorato, con salami diuersi, diuiso in sei parte per il longo del bacile, e prima,
Fette de lingua de Bufala. Sommata in fette. Polpe d'oca saluatica salate sfilata. Salciccione Bolognese in fette. Presutto sfilato, Salciccione Romanesco in fette.
A torno l'orlo del bacile mezza salciccia muschiata fredda, tagliata per longo, & vn rosso d'ouo, e seguita fino al fine; che detto bacile pareua vn'arme fatta de diuersi colori, fù seruito in piattelletti di porcellana. per

TERZO SERVITIO DI CREDENZA.

fùportato,

VN bacile quatrangolato mezzo d'oro, e mezzo d'argento à quartieri; nel mezzo del quale era,
Due teste di porco cignale cotte nel vino, e maluasia, con spetiarie, desfatte

fatte,cauatone l'oſſa,tagliate in pezzi, ſpoluerizzati di cãnella,garofani,zuccaro,e pepe, fatte in forma de vna balla,remonda à torno, che pareua vna balla di pietra miſchia, con vna banderola bianca, e roſſa col'arme dell'Imperatore: in vn quadro d'eſſo bacile vi era,

Petti di ſtarne à roſto tagliati minuto, cō folignati ſopra. Nell'altro,
Petto di pollo d'India tagliato in fette,con granati ſopra. Nell'altro,
Petto di faſano à roſto tagliato in fette,con ſalſa reale ſopra, e nel quarto
Lancette di petto di gallina tagliate minute, con capparini ſopra,con vn tondo di moſtarda cremoneſe per ciaſcuno.

Fù ſeruito queſto terzo ſeruitio di credenza in tondi di Faenza nuoui: ſi leuò di tauola il detto bacile, e li tondi ſeruiti de conditi, e ſalami, e laſciatoui li tondi ſudetti; e fù portato per

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

IN vn bacile tutto dorato,vn caſtello di paſta, ouero paſticcio,con quattro torre,& vn maſchio più alto in mezzo,che ſono cinque; ſopra il qual maſchio in aere vi erano doi cotornici ſalpamentate, coperte di paſta con l'ale aperte,collo con le penne,con due teſte, con vna corona ſopra ciaſcuna e di ſopra vna corona Imperiale con l'arme dell'Imperatore nel petto; con vn tondo di brugne d'Auignone per ciaſcuno.

Nella prima torre vi era occhi,orecchie,& animelle di Capretto,con preſutto tagliato à dati, buttatoui dentro vn ſapor fatto con moſtacciuoli Napoletani ſtemprati,con ſugo de lemoni.

Nella ſeconda erano dodici pulcinelli, con fette di ſommata; e dentro vn ſapor fatto con roſſo d'oua,agreſta,zuccaro,e cannella.

Nella terza vi erano dentro creſte,teſticoli,e fecatelli di pollaſtri,con ſalciccione Romaneſco tagliato minuto, con vn brodetto fatto de ſapor de viſciole,pera cotte, pan bruſcato ſtemprato, con agreſta, paſſato per ſetaccio, con zuccaro,e cannella.

Nella quarta ſei piccioni caſalini mezzi roſtiti,aperti l'ale,& il petto,con fette de lingua de porco,buttatoui dentro ſalſa reale.

Nella quinta,& vltima torre,cioè dẽtro il maſchio, erano doi capponi garofolati,e cannellati repieni d'oliue ſenz'oſſo, pera,e finocchio cotti aſciutti.

Fù ſeruito de tutte le robbe dette,leuate dalle torri in piatti d'argento: fù leuato di tauola il caſtello,e tutti li tondi di maiolica de Faenza, con le robbe fredde, e li tondi della moſtarda cremoneſe; e fù portato per

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento,con vn groſſo gallo d'India à roſto,ſeruito à torno il bacile,con offelle piene di bianco mangiare,con zuccaro ſopra, & il gallo repieno con ſeſanta beccafichi, oliue di Spagna, e finocchio nell'aceto, con vn tondo di ſapor de cotogni per ciaſcuno; ſi ſerui del piatto di detto

gal-

gallo trenciato minuto, e delle offelle: fù aperto il gallo, e dato 10. beccafichi per ciascuno, con oliue, e fù seruito in piatti d'argento: si leuò di tauola il gallo d'India, e li tondi seruiti dell'antipasti del castello, e delle brugne d'Auignone, e comparse per

TERZO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile grande dorato figurato, con vna crostata in quadrangolo, che sono cinque con quella di mezzo.

La prima di pera carauelle tagliate minute, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sopra.

La secōda de visciole sciroppate, cō zuccaro, e cānella dētro, e zuccaro sop.

La terza di cedro condito tagliato menuto, e cotognata spruzzata d'acqua rosa, con zuccaro, e cannella sopra.

La quarta de persichi gialli, con zuccaro, e cannella dentro, e zuccaro sop.

La quinta nel mezzo di rognone de Vitella battuto, e salciccione Romanesco tagliato minuto, spruzzato con sugo de lemoni, e zuccaro sopra.

Furno seruite dette crostate in piatti d'Vrbino depinti, fù leuato di tauola il bacile delle crostate, e tutti li tondi seruiti del gallo d'India, e beccafichi, e sapor de cotogni: e fù portato per

QVARTO SERVITIO DI COCINA.

IN vn bacile d'argento, vna testa de Vitella senz'ossa, à lesso, repiena con sei testicciole di Capretto senz'osso, repiene de ceruello di Capretto, caso oua, zibibo senza grani, e speciarie, coperta d'annolini, con zuccaro, e cannella sopra, con vn tondo di salsa verde per ciascuno. Fù seruita di detta testa dell'occhi, collo dell'orecchie, e sotto gola con annolini. Fù poi aperta la testa, e scoperto le testicciole, ne fù data vna per persona spaccata nel mezzo, fù seruita in piatti d'argento. Fù leuato di tauola il bacile con la testa di Vitella, e li tondi delle crostate: e fù portato per

QVINTO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile liscio tutto dorato, con dentro bianco mangiare, bianco, e rosso fatto à quartieri, con grani de granati sopra. E fù seruito in piatti di porcellana. Leuato il bacile del bianco mangiare, e lasciatoui li tondi con le teste di Capretto, & annolini, e li tondi della salsa: venne per

SESTO SERVITIO DI COCINA.

IN vn bacile longo dorato in parte vn Capretto intiero, cō la testa, e piedi, pelato, à rosto, seruito à torno, con fette di cedro sbroffate d'acqua rosa, con zuccaro sopra. Il Capretto repieno con sei starne mezze rostite, e brugne confetre di Genoua, e le starne repiene di pera moscarole condite,

con

con vn tondo di mostarda Venetiana per ciascuno: fù seruito del detto Capretto delle coste, della panza, e schiena; fù poi aperto, e scoperto le starne ne fù trenciata vna per Signore in piatti dorati. Fù leuato di tauola il Capretto, e tutti li tondi seruiti con le teste, e bianco mangiare, e salsa verde. E comparse per

SETTIMO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento, con vna gallina d'India à lesso, repiena di sei pollastri, fette di salciccione, & agresta, e li pollastri repieni di caso, oua, vua passa, agresta, e speciarie, coperta de cardi, e ceruellate, con cascio, e cannella sopra, con vn tondo di salsa bastarda per ciascuno. Fù seruito della polpa del petto di detta gallina, e de cardi; fù poi aperta, e segli cauò di corpo vn pollastrino per Signore, e salciccione, quale fù trenciato in piatti di maiolica bianchi. Fù leuato di tauola il bacile con la gallina d'India, e tutti li tondi seruiti del Capretto, e starne, e li tondi della mostarda Venetiana.

E comparue per

OTTAVO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile grande dorato, con dentro vn'oglia putrida, con doi anatre, dodici lodole, sei tordi, tre piccioni saluatici, sei quaglie, coste di Castrato, presutto, lingua, grugno, & orecchie di porco, salciccia, ceruellato, cauoli Bolognesi, rape, ceci, e piselli, con vn tondo de sapor bianco per ciascuno. Fù seruita in piatti d'argento: fù leuato di tauola il bacile dell'oglia putrida, e li tondi seruiti della gallina d'India, e li tondi della salsa bastarda, e lasciato quelli delli pollastri; e fù portato per

NONO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento, con gelatina dentro, con vna piramide in mezzo di più colori, e dentro il bacile della grattata, liscia, e balle de più colori. Fù seruita in piatti d'argento: fù leuato il bacile della gelatina, e li tondi seruiti delli pollastri, lasciatoui l'oglia putrida, e sapor bianco.

Fù portato per

DECIMO SERVITIO DI COCINA.

VN'altro bacile ouato d'argento, con vna porchetta à rosto, repiena con polpette de Vitella mongana, agresta, pera, presutto tagliato in fette, con paste repiene de marzapane à torno, con vn tondo di sapor d'vua per ciascuno. Fù seruito della crosta della porchetta, e coste di essa; fù aperta la porchetta, e dato quattro polpette per persona, e paste repiene in piatti d'argento. Fù leuato di tauola il bacile della porchetta, e li piatti dell'oglia putrida, e tondi della gelatina, e tõdi del sapor bianco: e venne in tauola per

VN-

VNDECIMO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile d'argento figurato, con dentro vn paparo grosso à rosto, con melangole spaccate, e limoncelle in fette à torno; il paparo repieno con sei fagianotti mezzi rostiti, e quelli repieni di cedro condito battuto, & visciole sciroppate, con vn tondo di salsa reale per ciascuno. Fù seruito della pelle del paparo, e fette delle coste: e quello aperto si seruirno li fasanotti trenciati vno per Signore in piatti d'argento: fù leuato di tauola il bacile del paparo, e tondi seruiti della porchetta, e polpette, e tondi del sapor d'vua E comparue per

DVODECIMO SERVITIO DI COCINA.

VN bacile ouato d'argento, nel quale era vn Lepore grosso rostito intiero, repieno con tre Conigli, e quelli repieni di pera carauelle trenciate menute, e scorze de melangolo condito, con paste fritte à torno, con vn tondo di sapor de corniali per ciascuno. Fù seruito della schiena del Lepore, e paste; e scoperto, li Conigli se ne diede mezzo per persona, tagliato per il lungo, con il suo pieno. fù leuato il bacile co'l Lepore, e li tondi seruiti co'l paparo, e fasanotti, e tondi della salsa reale, & in vn'altro becile grande d'argento: fù portato per

QVARTO SERVITIO DI CREDENZA.

OStriche di Velma 200. con la scorza, scaldate nell'acqua calda, con vn tondo di legno, cortello, e touagliolo grosso fatti à posta per questo seruitio per ciascuno. E fù leuato li tondi seruiti del Lepore, e Conigli, e sapor de corniali; mãgiato che hebero dell'ostriche quãto volsero, si leuò di tauola il bacile dell'ostriche, e tondi con le scorze, e touaglioli grossi: e fù portato (per

QVINTO SERVITIO DI CREDENZA.

VNa torta in triangolo, che sono tre.
Vna Verde d'herbe.
La seconda di marzapane.
La terza de capi de latte, prouatura, & acqua rosa, tutte seruite con zuccaro sopra: vn tondo de brugne d'Amascene secche, cotte in zuccaro, con cannella sopra per ciascuno; furno seruite in piatti d'argento: fù leuato di tauola il bacile delle torte: e fù portato per

SESTO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile con ogni sorte d'vua bianca, e negra. Fù seruita in piatti d'argẽto: fù leuato il detto bacile dell'vua, e li tõdi delle torte, e cõparue p

SET-

SETTIMO SERVITIO DI CREDENZ A.

VN bacile d'argento, con dentro caso marzolino di Fiorenza, caso Parmegiano,e prouatura marzolina. Fù seruito in piatti d'argento: Fù leuato il bacile delli casci, e tondi dell'vua, e li tondi delle brugne cotte. E fù portato in tauola per

OTTAVO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile di pera bergamotte.carauelle scaldate al fuoco, e garzignole. Furno seruiti questi frutti in piatti d'argento: fù leuato il bacile delle pera, e lasciatoui il caso; e fù portato per

NONO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile con cardi, e felleni, con vn tondo di pepe, e sale per ciascuno. Fù seruito in piatti d'argento: fù leuato il detto bacile, e li tondi delle pera, e caso; e fù portato per

DECIMO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile dorato, con vn pasticcio in triangolo, con tre torri: in vna era pera garzignole dodici garofolate, e cannellate, con zuccaro dentro, e cannella.

Nella 2. cotogni sei tagliati in quattro pezzi, l'vno con zuccaro, e cannella. Nella 3. di mele di più sorte, con zuccaro, e cannella. Fù seruito in piatti d'argento: fù leuato il pasticcio, e tondi di felleni, e cardi, e pepe, e sale: e fù portato in tauola per

VNDECIMO SERVITIO DI CREDENZA.

DEntro vn bacile dorato ciambelline, cialdoni, biscottini, & altre cose di Monache. Fù seruito in piatti d'argento: fù leuato detto bacile, e lassatoui li frutti cotti; e comparse per

DVODECIMO SERVITIO DI CREDENZA.

VN bacile dorato, con brugne zuccarate di Genoua, persichate, cotognata Portughese, pistacchiea, marzapane, fette di cedro cōdito asciutto, e sei scatole di gelo de cotogni. Furno seruiti questi conditi in piatti dorati; e fù leuato il bacile con li tondi delli frutti cotti, e ciambelline: e fù portoto per

TERZO DECIMO, ET VLTIMO SERVITIO di Credenza.

VN'altro bacile dorato con confetture diuerse, cannelle grosse, coriandoli grossi, pestacchi, aranci, pignoli, mandole, seme di mellone, e finocchio zuccarato, con stecchi di Monache lauorati di seta, & oro. Fù seruito di questi confetti in piatti dorati: fù leuato il bacile, e con queste robbe si trastullorno vn pezzo, & in quel mentre li Musici cantornò vn mottetto di render gratie à Dio, e qui finì il pranso.

S Li-

Lista d'vn banchetto fatto al medesimo Prencipe. Cap. XXXXXVIIII.

PErche Il Signore Ambasciatore haueua determinato di dar à mangiare all'Italiana vna volte al Prencipe gia detto, e suoi Baroni, di carne, e pesce, per fargli vedere la diuersità che de questi si truoua in Venetia; dandogli la cocitura, e condimento, che in quella Città si suol dare à pesci; haueua fatto prouisione da diuersi luoghi di molti d'essi, e d'altre cose necessarie al conuito, e specialmente di bonissimi vini di

Porseh, Rosazzis, e Cernical del Frioli, Rubola del Zante, de Vicenza dolce, de Rimini, leggieri di Padoua, guarnaccia, moscatello, e maluagia moscata.

Fù parecchiata la tauola in sala semplicemente, senza alcuna sorte di piegature di saluiette, ò archi trionfali, ne pauoni vestiti, ne altre cose simili, perche queste sono cose di Donne, e nozze di Spose, e non per tauole di Prencipi. Per ciascuna posata, oltre il pane fatto fare à posta nel Conuento de Frati di S. Giorgio, vi era vn mostacciuolo Napolitano, vn biscotto Venetiano per far suppa nella maluagia moscata, della quale ne era mezzo bicchiero ptr ogni posata. Venuta l'hora del mangiare, e dato acqua rosa schietta alle mani: tre Scalchi leuorno vna touaglia, con la quale era coperta la tauola doue era il

PRIMO SERVITIO DI CREDENZA.

Melangoli grossi intieri conditi, con limoncella piccole condite, à torno il piatto.

Cefali doi di Marano de libre quattro l'vno marinati, con fette di salame Bolognese à torno il piatto.

Torta bianca vna di pasta di marzapane, con zuccaro, e cannella sopra.

Capponi impastati doi à lesso freddi salpamentati, con fiori sopra, e fette di tarantello à torno il piatto.

Cedro in fette cõdito in zuccaro, cõ pera moscarole cõdite, à torno il piat(to.

Carpioni del lago di Garda sei sott'oglio spellati, spruzzati d'aceto rosato, e zuccaro sopra, con fette di sommata à torno.

Fasani à rosto doi grossi freddi, apertoli le polpe, & il petto, con salsa reale sopra, con cauiaro sopra fette di pane abruscato, con sugo de melangolo sopra à torno il piatto.

Trotta vna del lago di Garda de libre dieci cotta nel vino, con garofali, e cannella spellata fredda, con pepe, e sale sopra, con presutto sfilato à torno il piatto.

Cedro vno grosso intiero in forma d'vna testa condito, con cocuzza condita tagliata in fette sottile à torno il piatto.

Storione vn pezzo de libre dieci salpamentato scorticato, con capparini, e fiori sopra, con fette di sopressate crude à torno il piatto.

Presutto vno intiero cotto nel vino, con fette di schienale à torno, con fiori sopra.

Paparo vno à rosto freddo, con oliue suso sopra, con sarcio salato sfilato à torno il piatto.

Palamide grosse doi à rosto sopra la gratticola fredde, con fiori sopra, con fette di salciccione Romanesco à torno il piatto.

Pasticcio con vna pollanca d'India dentro freddo, con fiori sopra, con fette d'anguilla salata à torno il piatto.

Testa di porco cignale cotta nel vino, e spetiarie disfatta, fatta in forma de balla remondata à torno, con fiori à torno il piatto.

Tortiglione repieno de pignoli confetti, con zuccaro, e cannella sopra, con lingua de Bufala tagliata in fette à torno il piatto.

Vna testa di corbo de libre dieci d'Istria cotta nel vino fredda, coperta di cannella, con botturo acconcio, con rosso d'oua, e zuccaro à torno il piatto.

Sapor bianco. Vua bianca. | Intramezzati tre piatti per sorte.
Oliue d'Ascoli. Sapor de cotogni. |

Fù leuato di tauola tutto il sopradetto seruitio, e fù portato per.

PRIMO SERVITIO DI COCINA.

Porcelletta vna de libre dodici, à rostita sopra la gratticola, repiena di pan grattato, herbette, mandole tostate peste, zibibo senza grani, e pignoli, spetiarie, & oglio, seruita con vua passa, e pignoli, con aceto, & oglio, con salciccia fina à rosto à torno il piatto.

Pesci capponi d'Instria tre, de libre tre l'vno, à lesso in acqua, e sale, con oglio, e petrosemolo sopra.

Piccioni casalini sei à rosto, con granci teneri fritti, e melangole à torno il piatto.

Crostata vna de visciole sciroppate.

Lenguattole sei d'Instria grande fritte, con melangole spaccate à torno il (piatto.

Cefalo vno de libre dieci di Marano in potaggio, con brugne, visciole, e pera dentro.

Vna testa di storione cotta à lesso nel vino, con petrosemelo sopra, con tordi dodici à rosto à torno il piatto.

Pasticcio vno, con oua di storione, tarantello dissalato, rosso d'ouo stemprato, con agresta, & herbette.

Anguilla vna di Comacchio grossa à rosto allo spedo, con crostata di pane, zuccaro, e cannella.

Capponi doi repieni à lesso, coperti di rauioli senza spoglia.

Carpioni sei fritti, con petrosemolo fritto sopra.

Rombo vno grande, seruito in vn bacile intiero, in potaggio, con mandole, pignoli, e zibibo senza grani.

Pasta sfogliata in forma d'aquila, fritta con zuccaro sopra.

Pollastri sei à rosto, repieni de pignoli, pistacchi, e finocchio incartati, con limoni trenciati sopra.

Riso turchesco, con zuccaro, e cannella sopra.

Storione fette sei fritte,con sapor bianco sopra.

Pasticcio de fegati di polli, con sommata, con sapor dentro fatto de rosscio d'ouo,e mosto cotto.

Pesce spada d'Istria de libre dieci, tagliato in doi pezzi stufato, con nocchie peste, zibibo senza grani,e pignoli dentro.

Mostarda Venetiana. Vua negra. | Tramezzati tre tondi per sorte.
Oliue di Spagna. Mostarda di senepa.

Venuto il

SECONDO SERVITIO DI COCINA.

Fù leuato di tauola tutto il primo,e fù posto,

Vna testa d'ombrina d'Istria de libre quindeci à lesso in vino con quaglie dodici à rosto à torno,coperta de fiori.

Storione vn pezzo de libre dodici rostito allo spedo,onto de boturo, con salsa reale sopra.

Crostata vna de pera carauelle,con zuccaro, e cannella dentro, e sopra.

Fasanotti sei à rosto incartati, ripieni di pera moscarole condite,con budelle di cefalo da buono grande,fritte à torno il piatto.

Passare grandi sei fritte,con melangole spaccate à torno.

Calamari grandi sei repieni in potaggio.

Rombo pezzi sei fritti, con sapor de visciole sopra.

Bianco mangiare de grasso,con grani de granati sopra.

Paparotti tre repieni à rosto, con sarde fritte à torno il piatto, e limoni in fette.

Pasticcio d'anguilla grossa,con agresta dentro.

Trotta vna de libre vinticinque à lesso in vino intiera,con pettirossi vinti rostiti à torno il piatto.

Orata vna d'Istria de libre sei à rosto sopra la gratticola,con oglio, aceto, e petrosemolo sopra.

Fragolini d'Istria sei de libre vna,e mezza l'vno,stufati,con cotogni, pera carauelle,e speciarie.

Pasticci sei sfogliati,con bianco mangiare dentro.

Galline doi repiene à lesso,coperte di maccaroni Siciliani, con zuccaro,e cannella sopra.

Spigole tre d'Istria grosse fritte,con cedro trenciato sopra.

Paste diuerse repiene.

Scorfani d'Istria grossi 3.in potaggio,cõ persichi secchi,pera e brugna dét.

Sapor d'vua,e senepa. Oliue di Bologna. | Tramezzati con doi piat
Salsa reale. Pergolese. | telletti per sorte.

Leuato di tauola il sopradetto seruitio, Vi fù messo per

TERZO SERVITIO DI COCINA.

Dentale vno intiero de libre quindeci à lesso in vino,& aceto, con piccioni ca-

ni caſalini ſei ſpaccati, ſtati in adobbo di maluagia, e ſpetiarie fritti nella padella, à torno il piatto, con zuccaro, e cannella ſopra.

Storione fette ſei groſſe dua dita, à roſto ſopra la gratticola, con ſapor de viſciole ſopra.

Croſtata vna di cedro condito tagliato minuto, e cotognata, con zuccaro e cannella ſopra.

Gallina d'India vna à leſſo coperta de cardi, ceruellato, e ſommata ſopra, con caſcio, e cannella.

Fragolini d'Iſtria groſſi ſei de libre vna, e mezza l'vno fritti, con melangole ſpaccate à torno.

Paſticcio de ſarde ſenza ſpine, tramezzate con anchioè ſalate, & herbette dentro.

Lampreda vna groſſa cotta nel ſuo ſapore.

Gelatina di graſſo a diuerſe forme, e colori, con polpe di cappone ſotto.

Piccioni di palombara ſei ſtufati, con ſei peſci guò groſſi fritti à torno il piatto.

Triglie d'Iſtria groſſe ſei, de libre vna, e mezza l'vna à roſto ſopra la gratticola, con aceto, pepe, & oglio ſopra.

Rombo vno grande tagliato in quattro pezzi, ſtato in adobbo di maluagia, e vino, à leſſo in eſſo adobbo, con cannella ſopra.

Lucci tre de libre due l'vno à roſto ſopra la gratticola, con brugne ſtufate ſopra.

Porcellette tre de libre due l'vna, ſtufate con cotogni, e pera.

Pollanche d'India due à roſto ripiene de brugne di Genoua condite, con rauioli pieni di paſta di marzapane fritti, à torno il piatto.

Linguattole ſei grande, prima fritte, e poi meſſe ſopra la gratticola, spruzzate d'aceto roſato, zuccaro, e cannella ſopra.

Paſticcio di Crema vno, con Vitella mongana, e rognone battuto, con grani d'agreſta, con zuccaro ſopra.

Panza di tonno in potaggio, con pera, e mela ſtufate ſopra.

Sapor baſtardo,	Oliue Gaetane.	Tramezzati con tre piattelletti
Moſcatello,	Sapor de piſtacchi.	per ſorte,

Eſſendo venuto il

QVARTO, ET VLTIMO SERVITIO di cocina.

Furono leuate di tauola tutte le precedente viuande, e vi fù poſto,

Cefalo vno di Marano de libre dieci à leſſo in vino, & aceto, con anchioè freſche fritte, à torno il piatto.

Croſtata vna de perſichi conditi, e cotognata Portugheſe.

Ombrina fette ſei groſſe due dita, à roſto ſopra la gratticola, con ſalſa reale ſopra, con ſei tortore à roſto à torno il piatto.

Trotte ſei del lago di Garda de libre due l'vna fritte, con limoni trenciati ſopra.

Paſtic-

Pasticcio di fegati de guò, de triglie, oua di spigole, e budelle di cefalo da buono, con herbette, agresta, & vua passa.

Orata vna d'Istria de libre otto in potaggio, con pignoli, mandole, e zibibo senza grani sopra.

Gallo d'India vno à rosto repieno di lampredozze piccole morte nel latte, con calamari fritti à torno il piatto.

Coda di dentale de libre 8. spaccata fritta, cō mostarda Cremonese sopra.

Fragolini d'Istria doi, de libre quattro l'vno, à lesso in acqua, sale, seruiti con oglio, sugo de melangolo, e pepe sopra.

Pesce spada grosso fette sei, grosse doi dita, à rosto sopra la gratticola, con salsa reale sopra.

Storione vn pezzo de libre dieci in potaggio, con mandole peste, vua passa, & herbette.

Pasticcio di sei pollastri, cō sapor dentro, di rossi d'oua, agresta, e spetiarie.

Gelatina di pesce fatta à varie figure, e colori, cō code di gambarelli sotto.

Pesce S. Pietro d'Istria sei fritti, con sapor fatto d'aceto, oglio, aglio, e petrosemolo battuto scaldato nella padella, buttateuelo sopra.

Frappe fatte à balla di Monache, con zuccaro sopra.

Starnotti sei à rosto, con lampredozze piccole fritte, à torno il piatto.

Seppie sei repiene de noci peste, pan grattato, pignoli, vua passa, erbette sfusate col suo grasso negro.

Sapor de corniali.	Oliue senz'osso.	Tramezzati tre piattelletti
Diuerse sorte d'vua.	Sapor de Brugne.	per sorte.

Leuato di tauola tutte le sopradette robbe di cocina, vi fù messo per

SECONDO SERVITIO DI CREDENZA.

Crostata vna di telline cauate dalla scorza, con pepe, cannella, & oglio di mandole dolci, con zuccaro, e cannella sopra.

Code, e zampe d'alagoste d'Istria sei, tagliate in fette, con le teste nel piatto, con aceto rosato, e pepe sopra.

Ostriche sessanta di Velma ben lauate in acqua calda intiere in vn piatto.

Cappe sante sesasnta, tre cappe per scorza sopra la gratticola, con oglio, e pepe dentro.

Sponduli d'Istria scorze dodici, con tre per scorza sopra le brage, con oglio, sugo de melangole, e pepe.

Peuerazze de fossi di Marano in potaggio, con erbette, vn puoco de vino, & oglio, con pepe.

Gambari de Treuiso ottanta, mondate le code, e battuti insieme con oglio, e pepe dentro.

Sparnacchi quaranta à lesso nel vino scorzati, con sugo di lemoni, e pepe.

Granceuole femine d'Istria à lessate in acqua, sei, con l'oua rosse di quattro granceuole per scorze, seruite con aceto, e pepe.

Cappe di S. Iacomo grande scorzze dodici, con tre per scorza, sopra la grat-

gratticola, con oglio, ſugo de melangolo, e pepe.

Garuſi di Trieſte, cioè lumache de mare di quelle pontute trentaſei leſſate, ſeruite con la medeſima ſcorza, ſpruzzate d'aceto, e pepe ſopra.

Granciporri, cioè granci di mare vintiquattro leſſati aperti, con tre granci per ciaſcuna ſcorza, con aceto, e pepe dentro.

Paſticcetti ſei, con dieci oſtriche per ciaſcuno, con la ſua acqua, ſugo de melangolo, oglio, e pepe dentro.

Cappe tonde, cioè gongole de Chiozza cento, aperte ſopra la pala infocata, con pepe ſopra.

Cappe longhe da deto ottanta, aperte ſopra la gratticola, onte con oglio, e pepe.

Gambarelli roſſi à leſſo in acqua ſcorzate le code, in vn piatto ſpruzzati d'aceto roſato, e zuccaro ſopra.

Telline aperte nella padella, con oglio, con maluagia poſte nel piatto, con pane ſotto, e pepe ſopra.

Ricci di mare deciotto, con l'oua di cento ricci dentro.

Oſtriche groſſe di mare vinti, con quattro oſtriche per ſcorza, cotte ſopra la gratticola, con oglio, ſugo de melangolo, e pepe.

Patelle d'Iſtria crude in vn piatto centocinquanta.

Comparſe il

TERZO SERVITIO DI CREDENZA.

Fù leuato di tauola il ſopradetto, e vi fù meſſo,

Torta vna verde, con zuccaro, e cannella ſopra.

Caſo Parmegiano rotto in pezzi.

Pera bergamotte dodici. Mela Gaetane dodici. Cardi accommodati.

Paſticci ſei, con doi cotogni per ciaſcun paſticcio, cotti con boturo, zuccaro, e cannella dentro.

Marzolino vno di Fiorenza ſpaccato.

Para carauelle dodici, ſcaldate al fuoco.

Marroni à roſto, con acqua roſa, e zuccaro ſopra.

Pera Fiorentine dodici garofolate cotte con vua, con zuccaro ſopra.

Selleni accommodati.

Perſichi gialli dodici.

Prouature marzoline doi ſpaccate.

Mela cotte alle brage monde, con zuccaro ſopra.

Pera garzignole crude dodici.

Mele appie dodici.

Vua bianca, e negra.

Paſte fritte à varie forme, con zuccaro ſopra.

Finito di mangiare ſi leuò il tutto dì tauola, e fù dato acqua roſa muſchiata alle mani, e dopò leuato la touaglia ſopra vn tappeto di damaſco roſſo, e bianco; fù poſto per

QVAR-

QVARTO, ET VLTIMO SERVITIO di credenza.

Mandole condite.
Curiandoli grossi confetti.
Pizza di persicato.
Piselli conditi.
Cannelle grosse confette.
Gelo de cotogni.
Nespole condite.
Pistacchi confetti.
Cotognata Portughese.
Scafe condite.
Nocchie confette.
Pizza di pistacchiea.
Nocchie condite.
Seme di mellone confette.
Marzapane.
Cedrolli conditi.
Arancetti confetti.
Scatole di cotognata.
Persichi conditi.
Mandole confette.
Persicato à varie forme.
Carciofani conditi.
Coriandoli lisci, e gricci confetti.
Stecchi di Monache lauorati di seta & oro.

Questo fù l'altro pasto, ouero banchetto come lo vogliamo nominare, che si fece à quel Principe, e dieci suoi Baroni.

IL FINE.